ÉDITION DU LOIR-ET-CHER

www.lepicentre.online

L'ÉPICENTRE

#195

MENSUEL JANVIER 2022

L'actualité économique et sociétale du Val de Loire ■ Gratuit

41

© freepik

DOSSIER

“Les nouvelles technologies, partout dans nos vies”

P20à26

■ Nouvelle présidente à la tête de la CCI 41

P4

■ Le Palet Solognot, élu meilleur produit bio

© Philippe Montigny

P9

■ Hôtellerie-Restauration, crise des vocations ?

P12-13

■ Salles de réalité virtuelle : une immersion décuplée

P28

édito

Elles peuvent effrayer ou faire rêver. Les nouvelles technologies font l'objet de bien des fantasmes. Tour à tour menaçantes, elles prendraient bientôt le contrôle de nos vies pour remplacer l'humain, ou aux super pouvoirs – à nous la vie éternelle ! – elles font, quoi qu'on en pense, partie intégrante de notre quotidien.

On peut refuser le progrès ou en faire un allié. Les applications du numérique et de l'Intelligence Artificielle sont partout, dans la recherche médicale, dans l'agronomie, mais aussi dans nos entreprises, de la TPE aux grands groupes.

À nous d'en tirer le meilleur et de faire en sorte qu'elles soient au service de notre condition humaine, plutôt que de les refuser en bloc, au risque de se laisser totalement surpasser. D'autant que les promesses du numérique et des nouvelles technologies peuvent se révéler plutôt enthousiasmantes : et si on arrivait à régler ou du moins ralentir le dérèglement climatique grâce aux algorithmes ? Avec les derniers progrès enregistrés dans les domaines de l'immunothérapie, du séquençage du génome et de l'intelligence artificielle, sommes-nous bientôt en passe de découvrir un vaccin contre le cancer ?

À l'aube de cette nouvelle année et dans un contexte économique et sanitaire toujours compliqué, on choisit, comme toujours à L'Épicentre d'y croire et de se concentrer sur le positif.

D'autant plus que 2022 s'annonce remplie de nouveautés aussi pour votre journal. Mais empruntons alors au langage des géants du numérique, pour vous laisser chers lecteurs sur ce « *teasing* » … Nous vous en dirons plus dans quelques semaines.

Il nous reste à vous souhaiter, comme chaque année,
le meilleur à venir !

Bonne lecture,
La rédaction

sommaire

VIE DES ENTREPRISES

Grande région forestière, la Sologne est une terre de chasse par excellence. Etonnamment, il n'y existait pourtant pas d'atelier de transformation et de valorisation de ses grands gibiers. Plus de 70% du gibier vendu dans le commerce et la restauration de la région n'en est pas issu, n'étant souvent même pas français. Anomalie réparée avec deux initiatives lancées concomitamment.

6 Bouche de Sologne : de la forêt à l'assiette

7 Jérôme Davau s'affine à Chambord

COLLECTIVITÉS & TERRITOIRES

10 La course à la labellisation se poursuit

L'AgroParc du Controis-en-sologne vient de faire partie des 49 nouveaux lauréats du programme gouvernemental *Sites industriels clés en main,* visant à favoriser le « *rebond industriel français* ». Un dispositif parmi de multiples, développés par un État qui « *contractualise* » plus que jamais à tout-va, non sans donner lieu à de féroces « *courses à l'échalote* » entre collectivités locales.

16 Aline Mériau : artisane en première ligne

Récemment élue présidente de la CMA Centre-Val de Loire, Aline Mériau prolonge naturellement un engagement de longue date pris au sein des instances professionnelles. Cheffe d'entreprise, rompue aux relations humaines et publiques, elle aborde sa présidence avec pour moteur principal la formation et l'emploi.

LE DOSSIER DU MOIS

22 Les nouvelles technologies, partout dans nos vies

Qu'on le veuille ou non, le digital est entré dans nos vies et nos entreprises. Impossible d'y échapper, pas même de le refuser.

L'ÉPICENTRE
www.lepicentre.online

Mensuel gratuit
#195
Janvier 2022

Groupama Up/Espace entreprises, 2 avenue de Châteaudun CS1319 - 41013 Blois Cédex • 02 54 74 30 39

• Président
François Delaisse

• Directrice de la publication
Delphine Sergheraert
direction@lepicentre.online

• Relations extérieures
Philippe Duisit
06 33 22 43 19
Guillaume Malbo
06 33 12 77 56

• Contacts commerciaux
Philippe Massicot
06 45 76 98 51
Denis Labrune
06 86 70 03 85

• Impression
Imprimerie Baugé, Descartes

• Graphisme
DCO'M Sabine Virault
06 83 05 56 51

• Rédacteurs
Estelle Cuiry,
Stéphane De Laage,
Bruno Goupille,
Johann Gautier
Laëtitia Piquet
Sophie Manuel
Frédéric Fortin
Maxence Yvernault
Ambre Blanes

IMPRIM'VERT
PEFC 10-31-1080

LES ÉDITIONS DE L'ÉPI - S.A.S. Au capital de 10 000 euros - Siret 53804876000028 - Dépôt légal à parution - ISSN 2110-7831
Toute reproduction complète ou partielle du contenu de ce journal est interdite sauf accord préalable de la direction.

Franck Martin, un manager au top du Top

Organisée conjointement par la CCI de Loir-et-Cher et la Nouvelle République, la cérémonie départementale du Top des Entreprises s'est déroulée début décembre à la salle du Jeu de Paume de Blois.

Après une édition confinée et uniquement télévisée, les organisateurs ont bénéficié d'une petite fenêtre de tir avant un rebond de l'épidémie de Covid, pour retrouver le public lors d'une soirée placée sous le signe de l'humour. La conférence d'introduction était en effet animée par Vanessa Marcié, enseignante-chercheuse, conférencière et fondatrice du cabinet de conseil Leading With Humour, pour qui l'humour a toute sa place en entreprise et permettrait même de faire gagner, selon les études, jusqu'à 12% de productivité ! Yvan Saumet, qui organisait la cérémonie pour la dernière fois en sa qualité de président de la CCI 41 corrobore, lui qui a fait sien cet adage *« il faut faire les choses avec sérieux mais sans se prendre au sérieux »*. Puis, trêve de plaisanteries, place aux choses sérieuses justement : la remise des prix. Le jury, composé de membres des trois chambres consulaires avec l'implication de la CPME et du MEDEF a couronné 6 lauréats.

C'est Franck Martin, PDG de VSF - Vitro Service France à Saint-Amand-Longpré, qui a remporté le Top Manager de l'année et le Top des Top des Entreprises 2021, en Loir-et-Cher, prix décerné par le public.

Voici les 5 autres lauréats :

- **Stéphane Bureau** et son restaurant LA BOTTE D'ASPERGES à Contres pour le Top Création-reprise
- **Le Groupe GOYER** pour le Top Stratégie RH
- **La Biscuiterie de Chambord** et son directeur Jonathan Chigot pour le Top Engagement durable et responsable (lire par ailleurs)
- **Cheverny Voyages** et son directeur Pierre Lambin pour le Top Transformation
- **EMKA ELECTRONIQUE** à Pruniers-en-Sologne pour le Top Innovation technique et numérique

Le MEDEF41 veut préparer l'entreprise de demain

L'organisation patronale a réuni ses membres et partenaires au CFIS de Vineuil, avec en invités d'honneurs Fabrice Le Saché, vice-président du MEDEF à l'échelon national et Anthony Benhamou, Économiste MEDEF et maître de conférences à Sciences-Po.

L'occasion de dresser un premier bilan des effets immédiats de la crise sur les entreprises et de préparer l'avenir, la soirée étant placée sous la thématique *« (P)réparer Demain, entre vision et pragmatisme »*. À court terme, pour Paul Seignolle, président du MEDEF 41 *« on a évité le pire »* pour les entreprises, grâce aux nombreuses aides de l'État. La croissance se porte bien avec un taux annoncé entre 6 et 7 % en fin d'année et le taux de chômage est historiquement bas, aux alentours de 7% *« dans le 41 on superforme même, avec un taux de chômage annoncé à 6,5% ! »*. Pour autant, les mois à venir seront déterminants et porteurs de nouveaux enjeux pour les entreprises : comment répondre à la pénurie de main d'œuvre dans les secteurs d'activités en tension, à l'inflation qui pèse sur les ménages mais aussi sur les entreprises ? En somme comment préparer plutôt que réparer l'entreprise post-covid. Et Paul Seignolle de citer Winston Churchill pour illustrer son propos, pour qui *« Il ne faut jamais gaspiller une bonne crise »*. CQFD.

100% SERVICE
100% QUALITÉ
Une signature de **référence** pour tous vos projets
7/7 - 24h/24

PELLÉ ÉLECTRICITÉ
8, rue Louis et Auguste Lumière
41000 BLOIS
02 54 43 49 14
pelle-electricite.fr

CALLAC ÉLECTRICITÉ
Zac des Courtis 2 allée Ernest Nouel
41100 VENDÔME
02 54 77 66 10
callac-electricite.fr

BROUDIC PLOMBERIE
2 rue des écoles
41100 BLOIS
02 54 78 02 78
broudic-plomberie.fr

« Ce que vous avez reçu, un jour vous le rendrez »

Cet adage hérité de l'un de ses nombreux engagements associatifs, Marie-Noëlle Amiot l'a fait sien depuis longtemps déjà. Mais cette fois, l'engagement est de taille puisqu'elle vient d'être élue présidente de la CCI du Loir-et-Cher.
Avec ses colistiers, qu'elle n'oublie jamais, elle s'engage dans une mission d'accompagnement des entreprises qu'elle veut fortes et accueillantes pour les jeunes.

La liste candidate s'appelait : *« Ensemble, réussir plus fort ». « Les mots n'ont pas été choisis au hasard,* dit-elle. *Ils ont du sens, et c'est cette idée que je veux défendre pour les prochaines années ».* Marie-Noëlle Amiot connaît parfaitement le monde de l'entreprise et observe que trop souvent les dirigeants, absorbés par la gestion courante et le développement, ne prennent pas le temps de se découvrir les uns les autres, de se connaître, et de travailler ensemble au bénéfice du collectif.
Le monde de l'entreprise, Marie-Noëlle y est entrée par la voie de l'expertise comptable. Un moyen efficace d'en décortiquer le fonctionnement. Rapidement, elle adhère à l'idée du collectif et rejoint des associations ou clubs d'entrepreneurs comme le CJD, l'APM et plus tard le Réseau Entreprendre. *« J'ai passé quinze ans de ma vie professionnelle dans ce dernier, investie aux côtés des créateurs et repreneurs d'entreprises ».* Une passion qui ne la quitte pas, et l'a même emmenée à l'échelon national. Partout où elle passe, Marie-Noëlle est sollicitée pour en faire plus encore. Mais l'entreprise Thiolat Packaging, dont elle est aujourd'hui directrice générale, l'oblige à garder le cap. Après un passage de treize ans chez KPMG, Marie-Noëlle Amiot a rejoint Thiolat comme directrice administrative et financière, avant d'être appelée à en prendre la direction. Un poste qu'elle a d'abord partagé avec Philippe Thiolat et qu'elle assume désormais seule au sein du groupe Guillin.

Marie-Noëlle Amiot, présidente de la CCI du Loir-et-Cher.

« Fidéliser les jeunes sur notre territoire »

Presque naturellement, Marie-Noëlle Amiot vit avec les autres, considérant qu'on est plus fort ensemble. La CCI devient alors une évidence, avec en ligne de mire cette idée du travail collaboratif. Les trois chambres doivent, elles aussi, jouer collectif, confronter leurs objectifs, répertorier les acteurs du territoire. *« Il faut que nous connaissions les développeurs économiques présents ici et là sur le territoire, les fédérations professionnelles, les clubs et les associations, et faire en sorte qu'ils partagent leurs ambitions et leurs forces déjà grandes ».*

Le constat est clair : les entreprises peinent à recruter, et tout particulièrement après l'avènement du Covid, qui n'a fait qu'accélérer les mutations. La nouvelle présidente de la CCI a néanmoins senti une forte dynamique lors de la récente semaine de l'industrie, et convient qu'il faut travailler tous azimuts. *« Il faut orienter les jeunes,* dit-elle, *et leur faire connaître tous nos métiers. Il faut dans le même temps que les filières de formation locales soient mieux connues des entreprises. Pour cela, nous devons aider les entreprises pour le recrutement, en particulier celles qui n'ont pas de service RH structuré. Un travail avec l'Éducation nationale s'impose également, pour permettre aux jeunes de découvrir les métiers, et pour cela, développer les stages de 4ème et de 3ème.*
L'idée est que nos jeunes aient une vie active qui corresponde à leurs envies et à leurs aptitudes. Qu'ils se réalisent professionnellement ».

Accompagnement ciblé

« Pour fidéliser les jeunes sur le territoire il faut vendre notre territoire ». C'est là l'affaire des dirigeants. *« Rien n'est simple dans la période que nous vivons,* reconnaît Marie-Noëlle Amiot, *après beaucoup de chômage partiel, 3 millions de demandeurs d'emploi, et le télétravail qui s'invite quand on ne l'attendait pas. Plus que jamais la demande est celle d'un accompagnement ciblé ».* Pourtant, au détour des diagnostics effectués dans le commerce, le numérique ou l'industrie, il apparaît que les entreprises ne connaissent pas leur CCI. *« On doit donc être un accélérateur de performances, parler des aides disponibles, diriger vers les bons acteurs, et ainsi préparer les entreprises à anticiper les mutations à venir : le digital, l'industrie 4.0, la transition écologique ».*
La CCI du Loir-et-Cher veut notamment s'appuyer sur des atouts forts, comme le cluster Food Val de Loire, parfait exemple de projet collaboratif, tant pour l'agriculture que le tourisme et les nouvelles technologies.

S.d-L.

> *« L'idée est que nos jeunes aient une vie active qui corresponde à leurs envies et à leurs aptitudes »*
>
> *Marie-Noëlle Amiot*

Les Voisins deviennent écolos !

Officialisé en juin dernier, le Cercle des Entreprises de la Chaussée-Saint-Victor, compte déjà une douzaine d'adhérents et quelques actions bien concrètes à son actif. L'association vient de s'associer à Agglopolys pour lancer officiellement la première démarche d'Ecologie Industrielle et Territoriale (EIT) du territoire.

L'EIT est un axe de l'économie circulaire visant à mutualiser ou à optimiser l'utilisation des ressources selon un principe simple : les ressources résiduelles ou inutilisées d'une entreprise peuvent être utilisées par d'autres entreprises (valorisation des déchets *``les déchets des uns sont les matières premières des autres"*, partage de locaux professionnels, emplois partagés…). Sur le territoire d'Agglopolys, Les Voisins sont donc les premiers à mettre en œuvre et à formaliser cette démarche, portée par les élus communautaires et animée par la CCI 41. Le lancement officiel a eu lieu le 16 décembre dans la salle du Carroir de la Chaussée-Saint-Victor. L'occasion de présenter, à l'ensemble des entreprises – pas seulement adhérentes – les premières actions concrètes mises en place. Isabelle Soirat, Vice-Présidente d'Agglopolys chargée des relations avec les entreprises et de la stratégie économique annonce en préambule *« Maintenant c'est au temps de l'entreprise de prendre sa part et de s'approprier les enjeux du développement durable et les moyens disponibles à utiliser pour y répondre. »*

Audrey Hennebert, conseillère environnement et développement durable de la CCI 41 est l'animatrice du dispositif et l'interlocutrice des entreprises qui sont ou voudront s'y engager : *« Si on est là aujourd'hui c'est surtout pour parler de solutions. L'EIT est un des piliers de l'économie circulaire (en opposition à l'économie linéaire). Nous partons du principe que les déchets des uns peuvent servir à d'autres. Qui n'a pas par exemple un stock de palettes dont il ne sait que faire ? Ça peut éviter aux entreprises voisines de devoir acheter un stock neuf »*. Mais l'EIT c'est aussi la mutualisation d'achats (d'énergie par exemple, sujet majeur pour les entreprises avec la flambée des prix), l'organisation de formations groupées inter-entreprises, voire des synergies à trouver pour répondre aux problématiques de recrutement. En somme, c'est *« faciliter la coopération entre les entreprises d'un même secteur géographique »*.

La démarche est donc lancée chez Les Voisins, où elle a naturellement pris tout son sens dans un club d'entreprises qui a su se fédérer, officieusement depuis plus de sept ans, et officiellement depuis quelques mois. L'occasion pour Jean-Luc Gasparini, président de l'association, de faire un rapide bilan des actions menées : organisation d'une journée Don du sang, politique d'achats groupés, participation au Défi Interentreprises sous une même couleur… et d'annoncer avec Agglopolys les projets en cours : création d'en restaurant inter-entreprises sur le futur campus IDEC, arrivée d'une conciergerie d'entreprise… Enfin, Les Voisins ont remis à la Croix-Rouge, des *« Boîtes Solidaires »*, remplies grâce aux généreux dons des entreprises adhérentes, cadeaux utiles et réconfortants destinés aux personnes isolées ou en grande précarité du département.

PUBLI INFORMATION

Antoine Rollin rejoint l'équipe de Gilles Fouquet, PDG d'ITF Imprimeurs qui ouvre un bureau à Blois

Alors que l'imprimerie Rollin a cessé son activité au mois de mars de l'année dernière, Antoine Rollin a rejoint l'un de ses anciens partenaires. Les deux imprimeurs ont choisi de faire cause commune en ouvrant un bureau à Blois, mettant à profit leurs savoir-faire industriels. Gilles Fouquet veut quant à lui, accentuer son développement sur le Loir-et-Cher et sur la région Centre.

L'usine et le siège sont installés à Mulsanne dans la Sarthe, autant dire *« la porte à côté »* à l'heure du numérique. Trois autres personnes, issues de l'ancienne équipe Rollin, y sont présentes pour conquérir le marché d'entreprises, de collectivités et d'associations, demandeuses de qualité et de nouveautés. L'association fait merveille, avec 105 salariés, le chiffre d'affaires d'ITF Imprimeurs est en hausse de 20% en 2021 pour atteindre les 12M€.

Quand l'imprimerie se fait services

« On se positionne sur les mêmes marchés que l'imprimerie Rollin, explique Gilles Fouquet, PDG du groupe ITF. *En parallèle de l'offset traditionnel, nous développons aussi des marchés issus des nouvelles technologies, notamment dans l'impression numérique grand format (sérigraphie et signalétique), le packaging, des solutions de façonnage, et même une offre digitale de vente en ligne »*.

Ce dernier point est particulièrement novateur et révélateur d'un marché qui évolue. Il est souvent dédié aux entreprises organisées en réseau de bureaux ou d'agences, peu importe leurs tailles. *« Pour elles, nous créons des boutiques personnalisées et privées en ligne,* explique Antoine Rollin. *Sorte de plateformes sur lesquelles, chaque membre peut commander ses cartes de visite, leaflets et même goodies. Nous nous chargeons de la logistique, donc de l'impression, du stockage et bien sûr des livraisons »*. L'imprimeur se fait ainsi assembleur de compétences, en mettant en commun les solutions techniques de ses fournisseurs.

L'imprimerie connectée

Sérigraphie, Offset et découpe, ITF, répond donc à tout. *« Mais par l'imprimerie connectée, on sait aussi imprimer des codes-barres et QR codes, ajoute Gilles Fouquet, et surtout, gérer tout le lien digital qui va avec. Le papier ne disparait pas, il est une porte d'entrée avant de basculer sur un site de communication »*.

La nouvelle imprimerie est connectée.

Bureau de Blois et showroom :
13, rue Claude Bernard

FOCUS

ITF, entreprise de la Sarthe, a donc choisi d'investir dans le Loir-et-Cher.

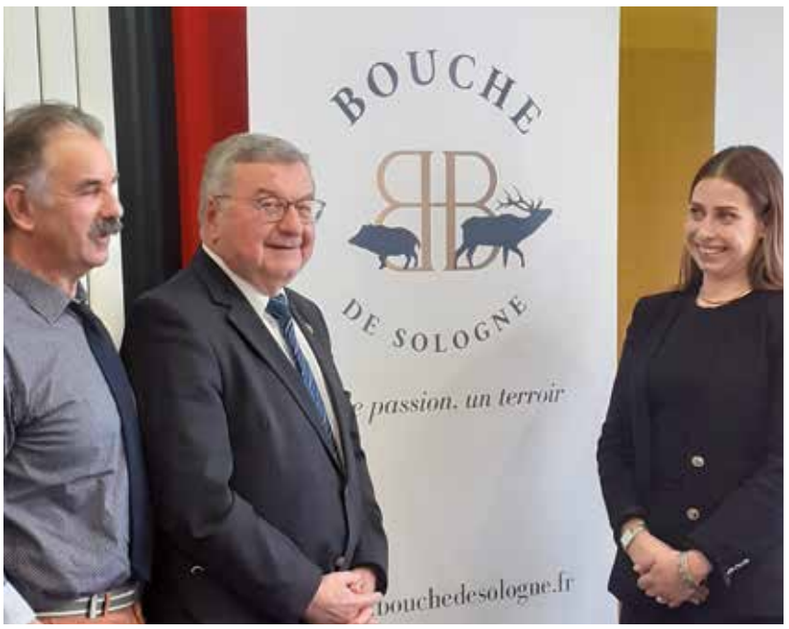
Son patron Gilles Fouquet, est par ailleurs président d'ImpriFrance, premier groupement d'imprimeurs dans l'hexagone. Ce collectif mutualise les achats, certaines formations, et même certains emplois de techniciens spécialisés. Ajoutons qu'ImpriFrance fait le choix résolu de cultiver la RSE de ses entreprises adhérentes. Gilles Fouquet est à la manœuvre.

Grande région forestière, la Sologne est une terre de chasse par excellence. Etonnamment, il n'y existait pourtant pas d'atelier de transformation et de valorisation de ses grands gibiers. Plus de 70% du gibier vendu dans le commerce et la restauration de la région n'en est pas issu, n'étant souvent même pas français. Anomalie réparée avec deux initiatives lancées concomitamment.

Bouche de Sologne : de la forêt à l'assiette

Bouche de Sologne est donc l'une des premières et l'une des seules entreprises de la région à agir dans le secteur de la revalorisation et de la transformation du grand gibier. Aujourd'hui, seuls les sangliers et les cervidés tels que les cerfs et les chevreuils sont concernés. Mais la jeune entreprise n'exclut pas d'étendre la transformation à d'autres espèces, notamment le petit gibier.

Anne Bouche, Présidente de l'entreprise Bouche de Sologne, a grandi dans cette région de la chasse qu'est la Sologne. L'idée de la jeune entrepreneuse était d'allier des valeurs qui lui sont chères : le terroir, la gastronomie, la chasse, la nature et la Sologne. Le gibier transformé n'est pas issu d'un élevage. Il est chassé, par les chasseurs partenaires de l'entreprise, dans des territoires sauvages où les animaux sont en liberté. Anne Bouche tient à ce que son entreprise garantisse une certaine éthique et un certain respect de l'animal, tout en préservant un savoir-faire français ancestral. *« Bouche de Sologne est une marque ancrée dans notre terroir. Nos produits sont made in France et made in Sologne »* affirme la jeune cheffe d'entreprise.



Une entreprise, trois associés

La partie fabrication est assurée par Jamy Bureau, ancien boucher-charcutier-traiteur à la retraite et désormais responsable de la production de Bouche de Sologne. Des chambres froides ont été installées à son domicile afin de faciliter la production de l'entreprise. Cette dernière a investi 30 000 euros pour financer ces chambres froides et pour s'équiper d'un hachoir et d'un autoclave utilisé pour stériliser les bocaux.

Jean-Paul Prince, sénateur du Loir-et-Cher depuis 2017, pratique la chasse depuis longtemps et soutient ce projet de création d'entreprise depuis le début. Le principal enjeu pour Anne Bouche et Jean-Paul Prince a été de trouver une solution de lancement d'entreprise très peu onéreuse financièrement. De plus, le sénateur a fait la publicité de ce projet auprès du préfet du Loir-et-Cher qui a immédiatement mis à la disposition de l'entreprise les services vétérinaires du département, avant même le lancement officiel du projet.

Réduire le gaspillage du gibier

L'entreprise n'a pas encore reçu l'agrément sanitaire européen nécessaire pour vendre sa marchandise aux restaurateurs. La société se concentre donc, pour l'instant, sur la vente directe, sur les marchés par exemple. L'idée de la vente sur les marchés étrangers est également à l'étude. Actuellement, l'entreprise propose des produits en bocaux et en conserve, de la viande fraîche conditionnée sous vide et des produits de salaison. Neuf terrines sont d'ores et déjà proposées à la vente. Les plus originales : une terrine de cerf à la liqueur de Chambord ou encore une terrine de sanglier au miel.

Une prestation de découpe est également proposée au chasseur. Ce dernier peut directement donner à Bouche de Sologne le gibier qu'il a chassé. L'entreprise rend ainsi le gibier *« consommable »* pour le chasseur. L'importance et l'utilité de cette nouvelle entreprise est frappante lorsque l'on comprend qu'auparavant une grande partie du gibier tué était jetée et gaspillée car la plupart des chasseurs ne savent pas rendre le gibier apte à la consommation.

Une entreprise soutenue

Bouche de Sologne bénéficie du soutien de deux institutions importantes. Le premier soutien vient de Jean-Luc Brault, maire de la commune du Controis-en-Sologne (41) et Président de la Communauté de communes du Val de Cher Controis. L'entreprise a décidé de s'installer au Pôle agroalimentaire Food Val de Loire présent sur le territoire de la commune. *« Les produits qui sont proposés par l'entreprise Bouche de Sologne sont des produits qui me tiennent à cœur »* affirme Jean-Luc Brault. *« À toutes les entreprises qui veulent s'implanter sur notre territoire, je leur dis : démarrez petit et, si votre entreprise fonctionne, nous vous accompagnerons dans votre agrandissement »*. Le deuxième soutien vient de Hubert-Louis Vuitton, Président des chasseurs du Loir-et-Cher. L'appui de la Fédération des chasseurs s'est traduit par une subvention de 5 000 € destinée à l'entreprise Bouche de Sologne. C'est la première fois que la Fédération investit directement dans une entreprise de ce type.

M.Y.

> *« Bouche de Sologne est une marque ancrée dans notre terroir. Nos produits sont made in France et made in Sologne »*
>
> *Anne Bouche, Présidente de Bouche de Sologne*

Jérôme Davau s'affine à Chambord

Il est des opportunités qu'il faut savoir ne pas manquer. Quand le chef des cuisines de Chambord sollicite un charcutier local, ce dernier répond favorablement. C'est ce qui s'est passé entre Olivier Bernard et Jérôme Davau. Olivier Bernard incarne la cuisine de l'un des plus prestigieux châteaux de France, dans lequel se trouvent deux points de restauration : Le Café d'Orléans et Autour du Puits. Il a donc une image à défendre auprès de son public de visiteurs, ce qu'il fait notamment par la qualité des produits qu'il propose. Et l'une des valeurs défendues par le chef, c'est le circuit court. En la matière, le parc de Chambord et son gibier sont une bénédiction, ainsi que les cinq hectares de potager, dans lequel sont cultivés les légumes anciens et toutes les herbes aromatiques dont un restaurateur peut rêver.

Jérôme Davau,boucher-charcutier installé depuis treize ans à Nouan-le-Fuzelier.

Le prestige de la marque

Il y a donc les animaux de la forêt. Ne dit-on pas que François 1er a voulu Chambord, aussi pour assouvir sa passion de la chasse ?

Depuis toujours, ce domaine de chasse est exceptionnel. Les animaux qui y sont prélevés ne sont ni meilleurs ni moins bon que dans les autres forêts de Sologne, mais ils ont l'avantage du nom et donc du prestige.

Jérôme Davau l'a bien saisi. Le boucher-charcutier installé depuis treize ans à Nouan-le-Fuzelier au cœur de la Sologne, met désormais son savoir-faire de maître artisan au service de Chambord. Il faut dire que l'enfant du pays (natif de Chémery), fait merveille dans son activité. Depuis toujours, il mise sur la qualité, en témoignent les très nombreux prix et récompenses obtenus dans les concours gastronomiques de toute la France. On se presse donc pour y faire ses achats gourmands.

Le succès appelle le succès et la Maison Davau se développe. Elle s'agrandit et vient de s'équiper d'un laboratoire dernière génération aux normes CE, les plus sévères. *« Nous ferons ici les produits de salaison sèche,* explique Jérôme Davau, *des saucissons, du jambon cru ou fumé au bois de hêtre ».* Les produits seront distribués dans les boutiques de Chambord, mais aussi dans les épiceries fines de la Région, avec l'appellation *« Produit de Chambord »* et la référence *« Maison Davau »*.

Une très belle reconnaissance pour ce charcutier autodidacte ou presque, qui n'a toujours voulu grandir que par la qualité et la noblesse de ses produits.

Ce partenariat n'est qu'un complément à l'activité déjà très fournie de la maison Davau, qui ouvre également trois nouvelles boutiques ; à Saint-Maur, Chémery (village d'enfance de Jérôme) et dans les halles de Châteauroux. Quant à la boutique de Nouan-le-Fuzelier, elle s'est agrandie et presque devenue un point de curiosité en Sologne.

S.d-L.

LES MATINS POUR ENTREPRENDRE

Créateurs d'entreprise, réveillez vos projets !

Le 1er mardi de chaque mois, avec nos experts en création d'entreprise

RENCONTRE GRATUITE ET SANS RENDEZ-VOUS

Vous créez ou reprenez une entreprise en Loir et Cher ?

Avec les conseillers Cerfrance à vos côtés, construisez et sécurisez la création de votre entreprise et bénéficiez d'une approche personnalisée de la part de nos experts.

Rencontrez les gratuitement à l'occasion de nos « Matins pour entreprendre », le 1er mardi du mois dans notre agence de Blois-La Chaussée St Victor.

Faites connaissance avec votre conseiller qui vous accompagnera dans les étapes à mener pour réussir votre projet.

8 rue Pasteur
41260 La Chaussée
02.54.55.34.00
www.valdeloire.cerfrance.fr

CONSEIL & EXPERTISE COMPTABLE

CERFRANCE

L'Adie à la rencontre des petits entrepreneurs

L'association pour le droit à l'initiative économique (Adie), reconnue d'utilité publique et présente sur tout le territoire national, va à la rencontre des porteurs de projet.

«À l'Adie, ce qu'on défend, c'est que tout le monde peut devenir entrepreneur», affirme Aurélie Buffault, directrice territoriale adjointe de l'Adie. Pour peu que l'entrepreneur ait une idée structurée, éventuellement avec l'aide de la BGE, la CCI… Mais *«les critères des banques sont de plus en plus restrictifs»*. L'Adie refuse que *«des personnes soient contraintes d'abandonner parce qu'elles n'ont pas accès à un crédit bancaire classique»*. Ce sont des bénéficiaires de minima sociaux qui manquent d'apport, des accidentés de la vie, des précurseurs qui ne peuvent pas prouver le potentiel de leur idée, de petits entrepreneurs qui doivent investir pour perdurer… autant de critères qui essuient le refus des banques pour un recours à l'emprunt. L'association se fait alors l'intermédiaire pour accorder un microcrédit avec un accompagnement par un bénévole de l'association comme Claude Aymard à Romorantin qui leur transmet son expérience. Pour ceux qui ont moins de 30 ans, grâce à une convention avec l'État, l'Adie peut octroyer une prime inclusion jeune. Dans tous les cas, *«il faut que la personne soit transparente vis-à-vis de sa situation»*. Elle propose également d'autres aides : des web-conférences, des formations et des outils gratuits en ligne, un prêt pour la mobilité à l'attention des demandeurs d'emploi et salariés précaires et une assurance pour les entrepreneurs.

Claude Aymard, bénévole, Aurélie Buffault, directrice territoriale adjointe et Stéphanie Schneider, conseillère du Loir-et-Cher.

Des chiffres positifs

L'année dernière, en Loir-et-Cher, ce sont 52 entrepreneurs à qui l'association a prêté en moyenne 3 642 € pour qu'ils créent leur propre emploi et 35 personnes pour le prêt à la mobilité. Cela concerne tous les secteurs (commerce, artisanat, bâtiment, prestation de service…) et quel que soit le statut (micro-entreprise, SARL…). Un cercle vertueux : *«Pour 1 € de subvention, ce sont près de 3 € qui sont générés sur le territoire parce qu'on aide des personnes à sortir des minima sociaux.»* Dans l'étude d'impact de septembre, *«on a un taux de pérennité des entreprises à 3 ans de 81 %»*, ce qui est supérieur à la moyenne nationale. Une entreprise créée génère en moyenne 1,3 emploi. *«Avec un taux de 7,45 %, en aucun cas on fait concurrence aux banques.»* Et grâce à l'accompagnement, l'Adie atteint un taux de remboursement de 95 %.

2022, l'année de la proximité

L'association a identifié un autre frein : le manque de mobilité de certains clients potentiels les empêche de se rendre au Lab1 à Blois où siège l'Adie pour solliciter un prêt. C'est sur ce constat que l'Adie vient de mettre en route une permanence à la Maison de l'Emploi de Romorantin tous les jeudis. Cette permanence est tenue par Stéphanie Schneider. Dans son rôle de conseillère *«au regard bienveillant»*, elle ne se limite pas à la constitution de la demande de prêt. Elle étudie le profil de l'emprunteur, son projet, ses motivations et ses besoins et se positionne comme *«un apporteur d'idées»* pour ne pas rajouter de la difficulté avec un remboursement de crédit. Une autre permanence devrait voir le jour sur le Vendômois. Dans la même idée, ils se rendront dans les communes rurales lors d'une tournée en camion-bureau et Stéphanie Schneider fera une action de communication le jeudi 3 février sur le marché de Selles-sur-Cher.

L.P.

*Site : **www.adie.org***
Pour prendre rendez-vous gratuitement et préparer l'entretien :
0 969 328 110

> *« Les critères des banques sont de plus en plus restrictifs »*

Le Palet Solognot, meilleur produit bio 2022

L'année commence très bien pour la Biscuiterie de Chambord. Le Palet Solognot bio est élu meilleur produit bio 2022. Produit phare de l'artisanat du Loir-et-Cher depuis plus de 40 ans, il est tout frais dans la gamme biologique et reçoit déjà une belle distinction nationale !

Qui ne connaît pas le Palet Solognot ? Ce sablé pur beurre et truffé de raisins secs macérés dans du rhum Négrita est le produit historique de la Biscuiterie de Chambord ! Depuis 1978, l'entreprise familiale produit à Maslives, dans le respect de la tradition biscuitière d'antan, ce produit ainsi que près de 50 recettes sucrées, notamment le petit four à la cerise Amarena, la tuile caramel au beurre salé, les sablés multi graines sans gluten ou encore les sablés chocolat sans sucre ainsi qu'une gamme salée avec par exemple les bouchées apéritives au chèvre, chorizo, piment d'Espelette. *« Nous travaillons sur la gamme biologique depuis 10 ans, c'est récemment que nous avons trouvé des matières premières qui conviennent à notre exigence »* précise Jonathan Chigot, directeur général de la Biscuiterie de Chambord.

© Philippe Montigny

Jonathan Chigot, directeur général de la Biscuiterie de Chambord.

Atelier dédié à la gamme biologique à Cour-Cheverny

La recette du Palet Solognot bio est identique à la conventionnelle. Sa fabrication est réalisée dans l'atelier de Cour-Cheverny qui sera prochainement uniquement dédié aux produits biologiques. L'axe de cet artisan du goût est toujours le même, allier l'esprit des recettes d'autrefois avec l'exigence d'une haute qualité. Et cette récompense *« de meilleur produit bio 2022 »* par un jury de consommateur en est le meilleur témoignage.

La biscuiterie est une habituée des distinctions, elle a été lauréate du Top entreprise 41 en décembre dernier. Ce prix *« engagement durable et responsable »* atteste la volonté RSE de l'entreprise.

Le Palet Solognot, meilleur produit bio 2022.

Top engagement durable et responsable

Le nouveau site de production qui est actuellement en construction à Maslives où se situe le siège social de l'entreprise, sera équipé de panneaux photovoltaïques et d'outils pour éviter la pénibilité aux salariés. *« Dans ce nouveau bâtiment de 3 200 m², nous allons avoir les mêmes process qu'actuellement, nous gardons notre âme d'artisan. Les taches pénibles et rébarbatives seront automatisées. Nous investirons dans des cobots (robots collaboratifs). »* indique M. Chigot.

La biscuiterie est motivée par l'ambition d'évoluer, de grandir mais sans perdre son ADN. L'entreprise est familiale avec un savoir-faire artisanal et moderne. La transparence est aussi une valeur importante, le nouveau site sera ouvert aux visiteurs avec un couloir de visite permettant la découverte du processus de fabrication.

L'année 2022 semble prometteuse pour la Biscuiterie de Chambord qui fourmille de projets !

S.M.

Biscuiterie de Chambord

- 2 ateliers (Maslives et Cour-Cheverny)
- 48 salariés
- 10 boutiques (Amboise, Chambord, Tours, Azay-le-rideau, St-Aignan, Maslives, Cour-Cheverny, Muides, Orléans, Villandry)
- 6 millions de chiffres d'affaires en 2019

Biscuiteriedechambord.fr

Une cinquième édition pour le concours régional de fromages de chèvre

Un concours régional de fromages de chèvre a été organisé par la Société Départementale d'Agriculture du Loir-et-Cher (SDA 41) à la fin de l'année 2021 dans la commune de Selles-sur-Cher connue pour son fromage du même nom. La position centrale de la commune dans le département et dans la région a facilité l'organisation de ce concours.

Réunissant 56 producteurs participants dont dix nouveaux, l'évènement, qui existe depuis cinq ans, connaît un certain accroissement. De plus en plus de producteurs décident de participer à ce concours. Certains sont nouvellement installés et souhaitent se faire connaître. D'autres sont présents dans la région depuis plus longtemps et participent à ce concours pour la première fois. 160 échantillons de fromages ont été dégustés par les 55 jurés du concours. Parmi les fromages proposés à la dégustation, les jurés ont retrouvé 4 Appellations d'Origine Protégée (AOP) : le Selles-sur-Cher, le Sainte-Maure-de-Touraine, le Valençay et le Pouligny-Saint-Pierre.

De gauche à droite : André et Muriel Plaza, producteurs de fromages, et Alain Pardé, vice-président de la SDA 41 pour la Sologne.

Un concours par et pour les enfants

Ce concours était l'occasion pour les élèves du collège Les Pressigny à Selles-sur-Cher de participer à la dégustation. Une partie des collégiens s'est rendue sur place le jour du concours. Une dégustation dans le collège a ensuite été organisée par la SDA 41. Cette dernière est intervenue dans l'établissement scolaire à trois reprises. Les deux premiers « cours », avant le concours, ont réuni une formation à la dégustation et un travail sur la définition des différents fromages. La dernière séance s'est traduite par la visite d'une exploitation et plus précisément d'un élevage de chèvres et d'une fromagerie. *« Le retour est très positif. Les gamins ont adoré participer à la dégustation »* affirme Benoit Rousselet, coordinateur à la SDA 41 et organisateur du concours.

La SDA 41 organise d'autres événements afin de promouvoir le terroir et la gastronomie de la région. Parmi eux, un concours de vins, un concours de cidres et un concours de citrouilles. Un concours de fromages de vache et de brebis sera organisé à Blois au mois de février prochain. L'association projette également de créer un concours régional de miels.

M.Y.

Territoires : la course à la labellisation se poursuit

L'AgroParc du Controis-en-sologne vient de faire partie des 49 nouveaux lauréats du programme gouvernemental *Sites industriels clés en main*, visant à favoriser le *« rebond industriel français »*. Un dispositif parmi de multiples, développés par un État qui *« contractualise »* plus que jamais à tout-va, non sans donner lieu à de féroces *« courses à l'échalote »* entre collectivités locales.

© communautés de communes du val de cher controis

L'archipel français. Le concept promu par l'analyste de l'Ifop Jérôme Fourquet, décrivant le déclin d'une nation *« une et indivisible »*, pourrait sans doute – sans trop la forcer – s'appliquer au mouvement de contractualisation territoriale actuellement conduit par l'État. Ce dernier multiplie les programmes thématiques, via des appels à projets ou à manifestation d'intérêt, auxquels les collectivités territoriales sont régulièrement invitées à postuler, dans une approche qui relève davantage du concours que de l'examen. Après *Action cœur de ville*, Petites villes de demain*** ou *autres Territoires d'industrie**** – liste non exhaustive –, le gouvernement vient ainsi de rendre publique la liste des 20 premières *« manufactures de proximité »*, ces *« tiers lieux productifs »* devant animer et apporter des services à une communauté professionnelle d'artisans. Une seule a pour l'heure été retenue en région Centre, près de Châteauroux (Artis'up). Mais les candidatures à la nouvelle vague sont déjà ouvertes. Les heureux élus bénéficieront *« d'accompagnement en ingénierie »* et de subventions diverses. Fin septembre, un autre programme de soutien aux *« tiers lieux »* – baptisé *Fabriques de Territoire* – accueillait, lui, 29 nouveaux lauréats. Dont deux loir-et-chériens : la SCIC Les Greniers de Vineuil et La Fabrique des collines, à Mondoubleau.

L'AgroParc du Controis-en-sologne, nouveau *Site industriel clés en main*

À la même période, Bercy communiquait également la liste des 49 *Sites industriels clés en main* nouvellement choisis. Parmi eux, l'AgroParc du Controis-en-Sologne, dont la candidature était portée par l'agence de développement de la région Dev'up, la CCI et la communauté de communes Val-de-Cher controis. Il fait désormais partie des 127 sites français ainsi labellisés (dont un tiers n'est pas situé dans un *« territoire d'industrie »*), parmi lesquels le *« parc d'activités des Châteaux »* de La Chaussée-Saint-Victor, précédemment retenu.

Ces sites, d'une taille minimale d'un hectare, sont *« immédiatement disponibles »* pour recevoir des activités industrielles ou logistiques relevant (sauf exception) de la réglementation des installations classées pour la protection de l'environnement. Les travaux d'aménagement (viabilisation, accès, réseaux…) et, le cas échéant, de dépollution y ont été réalisés. Plus encore, les industriels désireux d'y prendre pied bénéficient d'une instruction des autorisations *« dans des délais maîtrisés »*, *dixit* le ministère de l'Économie, les procédures *« relatives à l'urbanisme, à l'archéologie préventive et à l'environnement »* ayant été *« anticipées »*. Matthieu Blin, responsable aménagement à la chambre de commerce et d'industrie de Loir-et-Cher (CCI), tempère toutefois ce dernier avantage. *« Le véritable enjeu, c'est bien celui de l'aménagement préalable et de la disponibilité immédiate des terrains, à la vente ou à la location. C'était d'ailleurs un des critères d'éligibilité au dispositif »*. Reste que la démarche pourrait bien porter rapidement ses fruits, Matthieu Blin évoquant *« plusieurs approches suite à la labellisation »* – qui n'a pourtant guère fait parler d'elle jusqu'ici. Preuve que l'avantage compétitif octroyé aux lauréats n'est pas illusoire. Et tant pis pour les autres ! En l'espèce, *« plus de 170 dossiers avaient été déposés »*, précise le ministère.

De manière générale, la méthode n'est pas sans susciter la critique. *« On s'aligne tous sur la ligne de départ et à l'arrivée, il y a 10 à 15 % des communes qui ont réussi à remplir les dossiers qui sont retenus »*, dénonçait lors du dernier congrès des maires de France la sénatrice Françoise Gatel. Aux heureux élus, moyens supplémentaires et démarches simplifiées. Et *vae victis* ! *« Vous générez de la frustration et de l'inégalité »*, concluait l'élue, après que le maire de Brognon (Côte d'Or), Ludovic Rochette, pointait le risque que ces dispositifs *« ne bénéficient qu'aux territoires les plus organisés, les plus favorisés, et non à ceux qui en ont le plus la nécessité »*. Un phénomène qui touche particulièrement l'accès aux fonds européens, si complexe – souvent en raison d'une bureaucratie…. française – que plusieurs collectivités, les moins armées, renoncent à les solliciter. Le phénomène n'est pas sans induire également une recentralisation rampante, sous couvert de *« différenciation »*. Car, *in fine*, c'est bien l'État qui décide de qui sera digne, ou non, de prendre place au banquet des subventions.

FF

** 234 villes en France, dont Blois et Romorantin-Lanthenay.*

*** « Plus de 1 000 communes », dont Bracieux, Fréteval, Lamotte-Beuvron, Marchenoir, Mer, Mondoubleau, Montoire-sur-le-Loir, Montrichard – Val-de-Cher, Morée, Neung-sur-Beuvron, Veuzain-sur-Loire, Oucques-la-Nouvelle, Beauce-la-Romaine, Saint-Aignan, Salbris, Selles-sur-Cher et Vendôme.*

**** 148 au total, dont la vallée du Loir (communautés de communes des Collines du Perche d'une part et du Perche et du Haut-Vendômois d'autre part, et communauté d'agglomération des Territoires Vendômois) et la Sologne (communautés de communes de la Sologne des rivières d'une part, du Romorantinais et du Monestois d'autre part).*

Recrutements à domicile

Vieillissement, enfant en bas âge… conduisent des particuliers à recourir à l'emploi à domicile. Suite à une convention entre le Conseil départemental de Loir-et-Cher et la fédération des particuliers employeurs (Fepem), Evelyne Martinet, animatrice régionale du Réseau Particulier Emploi initié par la Fepem, l'Ircem et l'Iperia, sillonne la région pour informer les (futurs) particuliers employeurs et leurs salariés.

Pour l'emploi à domicile, *«en France, on a le libre choix d'être client d'une structure ou particulier employeur»*, rappelle Evelyne Martinet lors des réunions d'information à Vendôme, Blois, Romorantin, Contres… L'emploi direct se différencie du mode prestataire par lequel une entreprise met à la disposition de son client, un salarié. Bien que le secteur de l'emploi direct soit *«silencieux»*, il s'agit *«d'un secteur économique en tant que tel. Le statut de particulier employeur est inscrit dans la loi travail»*. Au cours de ces réunions, l'animatrice éclaircit le cadre juridique pour *«rester dans la légalité et être capitaine du bateau»*. Pour cela, elle donne la grille des salaires, la durée du travail et des congés, les avantages du contrat de travail et les procédures de fin de contrat.

Evelyne Martinet anime des réunions pour informer sur l'emploi direct.

Rendre le travail déclaré attractif

Pour trouver son salarié, le particulier employeur recrute souvent par le bouche à oreille, petites annonces… mais il peut aussi solliciter un organisme mandataire, intermédiaire entre le particulier employeur et le salarié. *«Ceux-ci sont peu nombreux dans le Loir-et-Cher»*, constate l'animatrice. Grâce aux aides financières (APA, PCH, CMG…) et au crédit d'impôt, le particulier employeur *«a tout à gagner à déclarer»*. Avec les outils déclaratifs de l'Urssaf appelés CESU+ et PAJEMPLOI+, les particuliers employeurs n'ont pas à calculer les cotisations, le prélèvement à la source de l'impôt sur le revenu ni à fournir des feuilles de paie. C'est le service en ligne qui allie déclaration et paiement qui s'en charge gratuitement. *«Le secteur organise de plus en plus la relation pour faciliter le rôle d'employeur et pour protéger les salariés.»* Seul bémol : les personnes âgées sont peu adeptes des déclarations en ligne.

Profils des salariés du particulier employeur

Les salariés à domicile exercent divers métiers (assistante de vie, aide-ménagère, garde d'enfant…), répartis dans 5 domaines et caractérisés par une relation de confiance avec le particulier employeur. En revanche, l'artisan n'est pas éligible. Dans l'emploi direct, le jardinage et le bricolage ne concernent que les petits travaux d'entretien. Ces employés n'ont pas de clients, mais souvent plusieurs patrons (en moyenne 7). Ils bénéficient d'une rémunération horaire souvent plus avantageuse que dans les entreprises prestataires en négociant directement avec celui qui bénéficie de leurs services. *«Très souvent, quand on travaille en direct, c'est plus avantageux pour les salariés»*, qui sont mieux rémunérés, mais cela nécessite dialogue et échange avec les employeurs. Comme pour tout autre emploi, ces salariés ont le droit à la formation continue, les aides sociales, la prévoyance et la retraite. En revanche, elle avoue un problème qui subsiste encore quant *«à l'attractivité des métiers»*.

De nouvelles dispositions

Pour répondre aux problématiques qui subsistent, *«le secteur va se structurer de plus en plus»*. Depuis 2014, elle constate déjà de nombreuses évolutions et une accélération depuis la pandémie. Depuis mars, un comité d'entreprise sous forme de plateforme a été lancé. Les assistantes de vie travaillant auprès des bénéficiaires de l'APA et de la PCH sont soumises à l'obligation vaccinale. *«Il y a beaucoup de reconversions actuellement et une ouverture à la mixité.»* À compter du 1er janvier, les conventions collectives du particulier employeur et des assistantes maternelles vont fusionner ; les salariés auront droit à la même prévoyance que les assistantes maternelles et *«une vraie politique de santé au travail»*. À venir, pour s'occuper d'une personne fragile (personne handicapée ou âgée, enfant), le secteur tend vers l'obligation de formation. *«Ce sont des métiers à valoriser»*, conclut-elle.

L.P.

Chiffres de l'Observatoire des métiers de la famille :
- 22649 particuliers employeurs et 8845 salariés en Loir-et-Cher en 2018-2019
- 2477 assistants de vie équivalent temps plein en prospective dans la région Centre-Val de Loire

Site Internet : ***www.fepem.fr*** *et* ***www.particulieremploi.fr***

Hôtellerie-restauration : crise des vocations ?

Environ 1 000 postes n'étaient pas pourvus fin septembre en Loir-et-Cher dans le secteur de l'hôtellerie-restauration-traiteur, selon l'Umih 41. Le préfet a organisé une table-ronde avec une douzaine de jeunes élèves de BTS du lycée hôtelier de Blois afin de mieux cerner les causes de cette désaffection pour un secteur que la pandémie a durement touché. Si d'aucuns évoquent un *« cauchemar en cuisine »*, d'autres proclament encore avec gourmandise : *« Oui, chef ! »*

« Environ 1 000 postes non pourvus en Loir-et-Cher dans le secteur de l'hôtellerie-restauration-traiteur ». Tel est le décompte qu'établissait fin septembre Sabine Ferrand, présidente de l'Union des métiers de l'industriel hôtelière (Umih) de Loir-et-Cher, interrogée par L'Épicentre (v. encadré). Comme bien d'autres, le secteur, déjà en tension depuis plusieurs années, fait face à de considérables difficultés de recrutement. Désireux de mieux cerner le phénomène en remontant à sa source, le préfet de Loir-et-Cher, François Pesneau, a pris l'initiative d'organiser une table ronde le 6 décembre dernier avec une douzaine d'étudiants de 2e année du BTS *« Management en Hôtellerie-Restauration »* du lycée hôtelier de Blois. Tirés à quatre épingles, mais nullement impressionnés par la carrure et les fonctions de leur interlocuteur, les futurs impétrants ne sont pas fait prier pour livrer leur sentiment sur un secteur… que certains envisagent de quitter dès le diplôme en poche ! *« C'est un métier très demandeur. Je ne pense pas y rester »*, avoue d'emblée un futur diplômé de l'option Hébergement, saisissant l'auditoire. Un autre confesse, lui, entendre *« se tourner vers l'hôtellerie privée, comme majordome ou autre »*. Même son de cloche en cuisine, où une élève de l'option Production culinaire indique qu'elle compte enchainer son BTS avec un diplôme d'ingénieur agro-alimentaire, ne se voyant *« pas exercer en cuisine toute sa vie »*.

Le triporteur de l'Umih 41.

Marmite de Pandore

Horaires, rémunérations, manque de reconnaissance, autoritarisme du chef, voire harcèlement (avec l'émergence encore feutrée d'un *#meetoocuisine*, qui s'est néanmoins déjà soldé par le suicide du chef Taku Sekine), le préfet – qui avait en préambule évoqué les contraintes du métier – n'a pas eu besoin de pousser les feux pour faire bouillir une marmite de Pandore sur laquelle il a eu du mal à refermer le couvercle. Tout juste rentrés de stage, nombre de ces élèves venaient, il est vrai, d'être directement *« confrontés au manque de dynamisme de la profession »*, *dixit* l'un d'eux. *« Avec le confinement, les collaborateurs ont retrouvé une vie de famille et peinent aujourd'hui à faire à nouveau des concessions. Beaucoup ne sont pas revenus »*, avance un élève. Un phénomène qui, à en croire nombre de chefs d'entreprise, ne concernerait toutefois pas que l'hôtellerie-restauration. *« Le manque de personnel allonge d'autant les horaires de ceux qui sont en poste »*, au risque de la *« surexploitation et du dégoût »*, pointe un autre, dessinant ainsi un cercle vicieux délétère. Le même relève encore que *« le manque de formation de certains personnels »* alourdit encore la barque, même s'il admet que *« l'envie d'aider et de partager ses connaissances est aussi une source de motivation »*. Et de s'alarmer que le *« le vivier des personnes formées en lycée hôtelier s'amenuise »*. Proviseur du lycée blésois, qui compte environ 650 élèves du CAP au BTS, David Fourrage ne dément pas : *« La pandémie a mis à mal l'attractivité du secteur. Alors que notre lycée, le plus important de la région, refusait régulièrement des candidats jusqu'ici, la pression est moindre depuis la crise sanitaire, sauf en boulangerie-pâtisserie où elle est restée constante »*. Consciente de la nécessité de communiquer auprès des plus jeunes, l'Umih vient d'ailleurs d'aménager un triporteur afin de promouvoir ses métiers de collèges en lycées, en passant par les nuits de l'orientation et autres salons.

Changement d'herbage ?

La véhémence de certaines critiques – qui aime bien châtie bien ? – interpelle. David Fourrage les tempère toutefois : *« Ces jeunes passionnés se rendent tout d'un coup compte que leur choix n'est pas unanime. Il est normal que cela les conduise à se poser des questions, alors qu'ils commencent à envisager leur vie future. D'autant que les difficultés du secteur sont particulièrement médiatisées »*. Une surmédiatisation qui alimente la tentation du changement d'herbage, même si l'expérience montre que l'herbe n'est pas toujours plus verte ailleurs. David Fourrage ne nie pour autant pas les difficultés. *« Il ne faut jamais gâcher une crise. Cette dernière doit être l'occasion de répondre de la bonne manière à ces interrogations, autour de deux piliers : la qualité de vie au travail et les salaires »*. Le proviseur se montre confiant. Il évoque notamment les négociations en cours dans la profession sur la rémunération, *« avec pour l'heure un chiffre plancher de 9 % d'augmentation des minima conventionnels »*. Sabine Ferrand, en relativise toutefois la portée : *« 80 % de nos salariés sont payés au-dessus de ces minimas »*, assure–t-elle. Elle fait également valoir que *« le salaire est évidemment une variable importante, mais il ne doit pas occulter l'existence d'autres avantages, comme ceux en nature, comme l'assurance-prévoyance, qui prévoit notamment des forfaits de garde d'enfants, etc. Certes, il existe des marges d'amélioration. Mais on ne part pas de rien ! et ce serait malhonnête de le laisser croire »*, avertit-elle. Côté élèves, certains constatent que plusieurs employeurs ont *« déjà entendu ces aspirations. La part du social est plus grande »*. Et d'évoquer les suppressions des coupures entre les services et la mise en place de deux équipes, l'octroi d'un week-end sur deux, etc.

Verre à moitié vide ?

« La rémunération n'est qu'un levier parmi d'autres », souligne lui-aussi le préfet, évoquant les conditions de travail, la reconnaissance, la possibilité d'exercer des postes à responsabilités… comme autant de données à prendre en compte. *« Vous allez pouvoir choisir votre employeur. Cela fait 40 ans que cela n'était plus arrivé »*, met-il encore en avant, tentant de tempérer les frustrations.

François Pesneau, qui avoue avoir lui-même officié plusieurs années en cuisine dans le cadre de jobs d'été, invite ces jeunes à ne pas se focaliser sur les impuretés du métier une fois passé au chinois : *« N'oubliez pas les avantages et les bons côtés de ces métiers de passion, où l'on prend plaisir à en donner »*. Il ne manque pas, en outre, de les placer devant leurs responsabilités – actuelles et futures. D'abord, on n'attire pas les mouches avec du vinaigre, leur a-t-il, en somme, enseigné. *« Vous êtes désormais des ambassadeurs de vos professions. À vous de donner envie aux autres de vous rejoindre, sans pour autant leur dissimuler les difficultés »*, invite le fonctionnaire qui, en septembre dernier, incitait déjà *« à dépasser les préjugés »* sur le secteur dans le cadre de l'opération *« À table pour l'emploi »*. Ensuite, il exhorte ces futurs managers à faire bouger les lignes de l'intérieur. *« À vous de ne pas reproduire les comportements que vous dénoncez »*. Dans les deux cas, le préfet a trouvé une oreille attentive. *« Sortir du harcèlement, c'est la responsabilité de notre génération »*, affirme ainsi l'une des élèves.

Fruit de la passion

Fort heureusement, tous – une grande majorité, sans doute – n'envisagent pas de quitter le navire et ne se retrouvent pas dans une vision ainsi réduite de leur métier. Camille Genet est de ceux-là, elle qui vient de remporter le trophée Avenir Raymond-Vaudard organisé par l'Académie nationale de cuisine, trustant les prix dans toutes les catégories – comme son binôme Baptise Colas en salle. *« L'épreuve était dure, y compris physiquement, mais je me suis beaucoup entraîné. J'avais à cœur de montrer que je pouvais y arriver »*, témoigne-t-elle. Bien décidée à ouvrir à terme son propre restaurant gastronomique, la future cheffe enchaine pour l'heure les expériences dans les meilleures tables– en Loir-et-Cher, aux *Hauts-de-Loire* ou à *La Maison d'à côté* – où

Camille Genet et Baptiste Colas, vainqueurs du trophée Raymond-Vaudard, entourent le chef Christophe Hay, qui présidait cette année le jury Toque d'or cuisine.

l'exigence est singulièrement forte. *« J'y ai toujours beaucoup appris, et l'exigence n'empêche nullement la bienveillance »*, remarque-t-elle, louant par exemple *« l'ambiance très familiale »* des Hauts-de-Loire. Si elle ne conteste pas la nécessité de certaines évolutions, elle relève aussi les incontournables : *« Le respect de l'autorité, c'est le B-a-ba »*. En déambulant dans les couloirs impeccables du lycée – *« un lieu incroyable, beau, propre, spacieux, bien entretenu et respecté »* constate le préfet –, pas un élève ne manque d'ailleurs de vous saluer. *« Nous ne formons pas qu'un travailleur. Nous formons aussi des citoyens »*, devance le proviseur Fourrage, devinant notre étonnement. Et de souligner que la formation évolue aussi avec son temps : *« sensibilisation aux enjeux de la production locale, des circuits courts, de la saisonnalité des produits… »*. Émulsionner conservatisme et innovation, serait-ce la recette du succès ? F.F.

À court terme, le secteur confronté aux annulations en cascade

Interrogée mi-décembre sur les difficultés de recrutement du secteur, Sabine Ferrand – qui tient un restaurant et une discothèque à Saint-Laurent-Nouan – indique que sa préoccupation est, depuis peu, toute autre : *« les 4/5e des restaurateurs sont confrontés depuis une quinzaine de jours à des vagues d'annulation qui vont croissant. Les repas de groupes, les tables d'entreprises réduisent à vue d'œil, alors qu'ils permettent traditionnellement de compenser une activité moins soutenue avec les particuliers courant décembre. Malheureusement, le phénomène touche aussi ces derniers. À titre personnel, devant les annulations en cascade, je suis contrainte d'annuler le réveillon de la Saint-Sylvestre. À ce rythme-là, le problème du recrutement va donc être vite résolu »*, grince-t-elle.

Dans une conférence de presse nationale, l'Umih relevait que le gouvernement avait entraîné en l'espace de huit jours une baisse de près de 60 % du chiffre d'affaires des traiteurs-organisateurs de réception en affirmant dans le protocole sanitaire en entreprise, mis à jour le 8 décembre, que *« les moments de convivialité réunissant les salariés en présentiel dans le cadre professionnel sont suspendus »*. Or la période des fêtes de fin d'année peut représenter jusqu'à 40 % de leur chiffre d'affaires annuels, précise l'organisation.

Dans sa note de conjoncture de novembre, la Banque de France décelait déjà cette tendance en région Centre : *« les perspectives demeurent incertaines compte tenu des annulations de groupes (séminaires et repas de fin d'année) déjà observées à cause du retour au télétravail et aux visioconférences »* – qui, toujours d'après le protocole, doivent désormais être « privilégiés ». La note ajoutait par ailleurs que *« certains établissements ont décidé de fermer quelques jours par semaine en décembre à cause des difficultés de recrutement persistantes malgré des hausses annoncées de salaires »*.

360 000 euros pour favoriser l'entrepreneuriat féminin

L'État, la région et BPI France unissent leurs efforts pour consacrer 360 000 euros, sur trois ans, au soutien et à l'accompagnement de la création et la reprise d'entreprise par les femmes.

C'est sur fond de distributeurs de céréales en vrac que la signature du plan d'action régional pour l'entrepreneuriat par les femmes a été signé le 14 décembre dernier. Un symbole involontaire car la création ou la reprise d'entreprise par les femmes est aussi en vrac. En effet, les *« cheffes »* d'entreprises ne représentent, en Centre-Val de Loire, que 32 % des créateurs d'activités économiques. Numériquement inférieures, les candidates à l'entrepreneuriat doivent aussi faire face à des difficultés particulières. *« 95% des femmes créatrices d'entreprise disent avoir rencontré des problèmes de reconnaissance, d'organisation entre vie privée et vie professionnelle, et d'accès aux réseaux d'affaires »*, a souligné Régine Engström, la préfète de région lors de la signature. Celle-ci a eu lieu dans le magasin *« les comptoirs de la bio »*, sur la zone commerciale *« Cap Saran »* au Nord d'Orléans, entreprise cogérée par Sabine Ponthier (lire ci-dessous) et montrée ainsi en exemple d'initiative entrepreneuriale féminine.

La signature du plan d'action par (de gauche à droite) Anne Besnier, vice-présidente du conseil régional, Régine Engström, préfète de région et Thierry Martignon, directeur régional de Bpifrance, a eu lieu dans le magasin « les comptoirs de la bio » de Saran (Loiret).

> *« 95% des femmes créatrices d'entreprise disent avoir rencontré des problèmes de reconnaissance, d'organisation entre vie privée et vie professionnelle, et d'accès aux réseaux d'affaires »*
>
> *Régine Engström*

L'initiative Foodtruck ta boîte

360 000 euros vont être consacrés par l'État (120 000 €), la région (90 000 €) et Bpifrance (150 000 €) pendant trois ans, en incluant 2021, au déploiement de ce plan d'action qui s'articule autour de cinq axes principaux. Directrice régionale aux droits des femmes et à l'égalité, Nadia Bensrhayar a détaillé certaines de ces actions qui passent notamment par la promotion de l'entrepreneuriat féminin sur les salons professionnels, la sensibilisation des acteurs bancaires et l'accès aux outils financiers, l'activation des réseaux d'accompagnement et le développement de la formation et de la communication.

Des exemples d'initiatives régionales ont été donnés. Noémie Bongage, conseillère en création-reprise d'entreprise de la Boutique de Gestion d'Eure-et-Loir et Loir-et-Cher, a ainsi évoqué l'action *« foodtruck ta boîte »* qui consiste à mettre un camion-cuisine itinérant à la disposition de femmes qui souhaitent tester des formules de préparation et vente de produits culinaires.

Sébastien Nérault, directeur de France Active, a fait état du concours régional de l'entrepreneuriat par les femmes qui distingue et soutient les projets de création d'entreprise en apportant également une garantie financière.

B.G.

Sabine Ponthier, entrepreneuse de la bio

Sabine Ponthier a ouvert avec son mari le magasin « les comptoirs de la bio » de Saran en octobre dernier.

Originaire d'Ile-de-France et diplômée d'une école de commerce, Sabine Ponthier a d'abord travaillé pendant sept ans dans le service marketing d'un groupe alimentaire. À la faveur d'un déménagement familial dans le Loiret, elle a d'abord créé une activité de conseil *« SP Digital »* pour aider les entreprises à développer leur notoriété sur les réseaux sociaux.

Avec son mari, elle a repris en octobre 2020 le commerce *« Etic et Bio »* de la rue des Halles en centre-ville d'Orléans, qu'ils ont intégré au groupement de magasins indépendants *« les comptoirs de la bio »*. C'est sous ce label qu'ils ont ensuite transformé l'ancien site de la *« Halle aux chaussures »* de la zone commerciale de Saran. Depuis le 7 octobre dernier, le magasin de 880 mètres carrés propose une vaste gamme de produits bio et dispose d'un institut de beauté tenu par une esthéticienne et une naturopathe.

Dans son projet entrepreneurial, Sabine Ponthier a bénéficié de l'accompagnement de la couveuse d'entreprises du Loiret et de l'association Voy'elles. *« Cela m'a aidé à oser franchir le pas et sortir de ma zone de confort »* reconnaît-elle.

BTP CFA Loir-et-Cher

L'alternance : 1 Formation • 1 Expérience • 1 JOB

14 CAP – 6 BAC PRO – 2 BTS

Venez nous retrouver :
Forum de L'Orientation le 21 & 22 janvier
Nuit de l'Orientation le 28 janvier

Matinée PORTES OUVERTES

5 Février

du **CAP**
au **BTS**

INSCRIVEZ-VOUS https://vu.fr/JPO-CFA41
et venez découvrir nos formations !
Le samedi 5 février et le samedi 12 mars 2021
9h-12h30 9h-16h30

BTP CFA
Loir-et-Cher
Le réseau de l'apprentissage BTP

34,rue Bernard DARADA
41000 BLOIS
02 54 90 34 56 - 07 57 50 22 52
www.btpcfa-cvdl.fr

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes : Actions de formation Actions de formation par apprentissage

BTP CFA CENTRE-VAL DE LOIRE
Association régionale des CFA du BTP du Centre-Val de Loire

L'EUROPE s'engage en région Centre-Val de Loire

CCCA-BTP
Le réseau de l'apprentissage BTP

UNION EUROPÉENNE

Constructys
Votre partenaire compétences

Aline Mériau : artisane en première ligne

Récemment élue présidente de la CMA Centre-Val de Loire, Aline Mériau prolonge naturellement un engagement de longue date pris au sein des instances professionnelles. Cheffe d'entreprise, rompue aux relations humaines et publiques, elle aborde sa présidence avec pour moteur principal la formation et l'emploi.

Son bureau est sobre, et très exceptionnellement son chien Max n'est pas dans les parages. Le Jack Russell qui pourtant ne la quitte jamais, est aujourd'hui prié de rester à la maison, car les réunions s'enchainent à la CMA. Aline Mériau s'est engagée une fois encore, pour une mission presque *« naturelle »*, une envie de faire avancer les choses. *« Nous progresserons ensemble, dit-elle, au sens large »*. Comme la régionalisation est en marche, brassant toutes les entreprises du Centre-Val de Loire, la nouvelle présidente de la Chambre de métiers et de l'artisanat veut emmener avec elle l'ensemble des syndicats professionnels. L'UMIH, la FFB, le CNPA, la CPME et tous les autres, pour faire la démonstration d'un monde patronal uni. Cheffe d'entreprise avant tout, Aline Mériau est une meneuse. Administratrice de la FFB puis de la CMA, du Loiret et plus tard de la Région, elle est engagée depuis bientôt vingt ans, au service de ces métiers et de ces entreprises auxquelles elle donne une belle part de son temps. Pourtant, des 61 000 entreprises artisanales que compte la Région (80 000 salariés et 7 000 apprentis), 10% seulement ont voté.

Aline Mériau le sait, il lui faut maintenant aller dans les territoires et entrainer avec elle les acteurs. *« Les services des chambres consulaires sont sous-exploités,* reconnait-elle, *faute d'être connus. Il y a pourtant tellement d'offres au service des entreprises, dans tous les domaines. Des RH au digital, de la formation au financement »*. Alors qu'on se le dise : s'il le faut, c'est dans les cafés des villages que la CMA tiendra ses permanences. Et ce n'est pas une blague, la convention est en cours de signature ! Les com-com, qui ont la compétence du développement économique, seront, elles aussi sollicitées pour être des relais d'information.

Aline Mériau.

Faire confiance aux jeunes

Le mandat qui s'ouvre à la tête de la Chambre de métiers et de l'artisanat sera l'occasion de mettre la formation et emploi à la une. *« Ce sont les moteurs de ma vie »* reconnait Aline Mériau, qui fut au sein de la FFB du Loiret, présidente du CFA et de la commission emploi-formation. Elicaum, l'entreprise de génie électrique qu'elle a créée il y a un peu plus de vingt ans, compte une vingtaine de salariés et quatre apprentis. Et elle ne s'en plaint pas, bien au contraire. *« Les jeunes ne sont si meilleurs ni moins bons qu'avant, dit-elle aux détracteurs de la jeunesse. C'est aux chefs d'entreprises de se poser les bonnes questions. Ces jeunes dont on dit trop facilement qu'ils n'arrivent pas à l'heure le matin, ont-ils un environnement familial favorable au travail ? L'entreprise fait partie intégrante de l'éducation »*.

La présidente de la CMA est une femme et ça se voit. Pour autant, elle ne revendique rien d'autre que le droit d'organiser son temps pour optimiser le travail. *« Je suis féministe mais résolument contre les quotas. Les femmes ne doivent pas se plaindre, mais s'engager, c'est tellement plus productif »*. Aline Mériau sait de quoi elle parle, elle qui fut à l'origine du *« groupe Femmes »*, au sein de la Fédération du bâtiment. Dans un monde plutôt masculin, mais qui compte tout de même un quart de femmes dirigeantes, ces cheffes d'entreprises se retrouvaient une fois par mois, non pas en réunion Tupperware, mais pour *« mutualiser les bonnes pratiques »* comme on dit. *« Une forme de réseautage, se souvient Aline, pour parler finance, embauche et technique »*.

Sur cette lancée, Aline Mériau poursuivra donc ses engagements pour les mêmes objectifs, pour que l'artisanat tienne encore longtemps sa place de premier employeur de France.

Les nouveaux élus de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de la Région Centre-Val de Loire.

Nouveau président de la CCI régionale

Jacques Martinet : « *Mettons en œuvre l'intelligence collective* »

À l'unanimité, Jacques Martinet a été élu à la présidence de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la région Centre-Val de Loire. Un mandat de cinq ans à la tête de l'instance qui fédère les CCI départementales.

« Je n'ai jamais eu un bureau aussi grand ! » s'extasiait Jacques Martinet en s'installant dans le fauteuil du président de la CCI, le 15 décembre dernier, dans l'immeuble Citévolia de Saint-Jean de Braye (Loiret). La veille, les 52 nouveaux représentants des six CCI départementales l'avaient élu à la présidence de l'instance régionale, à l'unanimité. Une consécration et un mandat unique pour ce représentant d'une lignée de commerçants, et cet infatigable ancien élu engagé depuis toujours dans le développement économique.

Le nouveau bureau de la CCI régionale (de haut en bas et de gauche à droite) : Pascal Richez, premier secrétaire, catégorie commerce Eure-et-Loir, Thierry Guillien, deuxième secrétaire, industrie Indre-et-Loire ; Virginie Guilpain, trésorière adjointe, industrie Loiret, Philippe Gobinet, vice-président, services Loiret ; Bruno Rocquain, vice-président, commerce Eure-et-Loir, Jacques Martinet, président, services Loiret, Marie-Noëlle Amiot, vice-présidente, industrie Loir-et-Cher, Serge Richard, 1er vice-président, services Cher, Philippe Roussy, vice-président, industrie Indre-et-Loire ; Laurence Hervé, trésorière, service Indre-et-Loire, Jérôme Gernais, vice-président, industrie Indre.

L'Épicentre : *Vous avez été élu à l'unanimité mais il avait été évoqué une autre candidature émanant du Loir-et-Cher. Un accord a été trouvé ?*

Jacques Martinet : *Effectivement, Michel Pillefer, élu de la CCI du Loir-et-Cher, s'était déclaré comme candidat potentiel à la présidence de la CCI régionale. On en a discuté ensemble et avec les présidents. Nous tenions à jouer l'unité des territoires. L'union s'est faite rapidement autour d'une seule candidature dans une ambiance sereine et constructive. Je suis heureux d'avoir fait l'unanimité.*

Dans quel état d'esprit abordez-vous cette présidence régionale, alors même que vous n'exercez plus d'autres mandats ?

J. M. : *Je vais ainsi pouvoir me consacrer totalement à cette nouvelle responsabilité. J'aborde ce mandat dans le même état d'esprit que celui de mes engagements précédents : mettre en œuvre l'intelligence collective. C'était l'esprit et le titre de ma profession de foi : réussir ensemble. J'ai toujours pensé que l'on est plus fort à plusieurs. Un moment il faut trancher, mais avant il faut se parler.*

La CCI de la région Centre-Val de Loire chapeaute les CCI départementales dont elle est l'employeur de tous les collaborateurs. Selon vous, est-il utile de conserver l'échelon départemental ?

J.M. : *Je crois beaucoup à la proximité, les CCI territoriales ont toute leur importance et leur pertinence sur le territoire. Elles sont connues localement au travers des élus et des 368 salariés qui interviennent au plus près des publics. On l'a vu pendant le Covid, les gens ont besoin de dialogue avec ceux qu'ils connaissent.*
Les emplois et beaucoup de moyens ont été mutualisés. Il faut maintenant travailler en réseau avec des CCI territoriales dont chacune est spécialisée dans une expertise déterminée : la formation, le développement, l'international…etc. Servons-nous de toutes ces forces pour une pleine efficacité régionale.

Quels seront les grandes priorités de votre nouveau mandat de président de la CCI Centre-Val de Loire ?

J.M. : *J'ai listé les priorités dans ma profession de foi. Elles s'articulent autour du tourisme et du commerce de proximité, de la formation et de l'emploi, des transitions numérique et écologique, de la relocalisation industrielle et de l'international. Cela me semble indispensable pour l'attractivité et le dynamisme de notre région. Je crois sincèrement que nous sommes dans une spirale positive avec nos 108 000 entreprises et nos 550 000 emplois. N'allons pas chercher ailleurs ce que l'on a sur place. En conjuguant l'énergie de nos entrepreneurs et les compétences de tous les collaborateurs des CCI nous pouvons réussir de grandes choses pour notre région.*

Propos recueillis par Bruno Goupille

Un parcours d'entrepreneur et d'élu

Jacques Martinet, 63 ans, père de trois enfants, est le représentant de la cinquième génération d'une lignée de commerçants en tissus basés à Blois. Orléanais d'adoption, il a notamment fondé le magasin Caréfil, à Olivet qu'il a cédé dernièrement à sa fille Claire.
Jacques Martinet a exercé de nombreux mandats électifs et institutionnels. Maire de Saint-Denis en Val pendant 19 ans, vice-président de la métropole orléanaise en charge du développement économique pendant 12 ans, conseiller régional membre de la commission économique de 2015 à 2021, vice-président de l'agence régionale de développement économique Dev'Up de 2017 à 2021.
Jacques Martinet est aussi engagé dans le monde associatif avec la présidence de l'association d'insertion Val Espoir et celle du Domaine du Ciran à Ménestreau-en-Villette.

DGS, dans l'ombre des élus

Le SNDGCT, Syndicat des Directeurs Généraux des Collectivités Territoriales, tenait colloque au château de Blois en fin d'année. Outre les sujets techniques évoqués en ateliers, c'est la *« gestion des risques »* qui était débattue en cette période de pandémie. Une occasion de redire le rôle central de ceux que l'on appelle sans distinction, les DGS. Portrait de l'une d'entre elles, Helène Mauranges, directrice générale des services de la ville d'Amboise, et présidente départementale du syndicat pour l'Indre-et-Loire.

On dit familièrement des laborieux qu'ils sont *« cagneux »*, Hélène Mauranges l'est aussi au sens propre, puisqu'elle est issue des rangs d'Hypokhâgne. Suit une filière politique et sociale de Science Po., sociologie politique et des organisations, cours de droit, et même un DESS *« collectivités territoriales »*. *« Je voulais être dans le concret »*, explique-t-elle. Ce dont elle a fait son quotidien, aujourd'hui DGS de la ville d'Amboise. Elle fut avant cela DRH de Chambray les Tours, et DGS d'une commune de 3 000 habitants, *« la meilleure formation au monde,* dit-elle, *pour vivre la réalité des collectivités, et être dans le concret »*. S'en sont suivi dix années au service de la communauté de communes du Val de l'Indre, avant d'être DGS adjointe de Tours Métropole.

Hélène Mauranges

L'Épicentre : *Quelle est la mission du DGS ?*
Hélène Mauranges : *La première, et sans doute la plus fondamentale, consiste à mettre en œuvre le projet municipal dans la vie publique. Où l'on parle de binôme maire – DGS. Il faut aussi accompagner les équipes municipales. Identifier et dire quelles sont les étapes et les contraintes inévitables. Il faut qu'elles se sentent rassurées.*
Les nouveaux élus ont parfois la volonté de changer le monde, avant de réaliser que tout n'est pas réalisable. Le DGS doit faire preuve de pédagogie, dire ce qui est faisable et ce qui ne l'est pas, et finalement garder le cap.

L'Épicentre : *Il est le patron de la collectivité ?*
Hélène Mauranges : *Non, il y a d'ailleurs un flou juridique à ce sujet. Le chef de l'administration est le maire. Juridiquement, le DGS est en arrière-plan. Pourtant, la responsabilité du DGS est bien là, tant juridique que pénale. Notre rôle est de donner l'ensemble des informations à l'élu. Les conseils juridictionnels, financiers, pénaux… pour qu'il puisse prendre la décision la plus adaptée. En toutes choses Il y a une prise de risque que l'on doit mesurer.*

L'Épicentre : *Quelle est la formation des DGS ?*
Hélène Mauranges : *Elle est principalement juridique et relative à l'administration des collectivités. Les profils sont très divers, avec souvent une expérience managériale. On trouve souvent un bagage universitaire doublé d'une expérience financière, RH ou juridique, parfois très poussée qui permettent de réagir vite si besoin.*

L'Épicentre : *Le DGS est un spécialiste ?*
Hélène Mauranges : *De tout et de rien. (rire). Selon les projets, le maire veut tel ou tel profil. Mais à son arrivée les équipes sont existantes, il faut donc faire avec, et ne surtout pas prendre la place des autres.*
Dans les collectivités, on parle de poste et de grade plus que de fonction. Les gens sont ainsi en mesure d'avoir de nombreuses fonctions. D'ailleurs, le DGS ne recrute pas seul. Dans le jury, il y a parfois un DRH, souvent un élu, et ensemble ils définissent les axes des postes stratégiques. In fine c'est le maire qui recrute.

L'Épicentre : *Le rôle est-il politique ?*
Hélène Mauranges : *Oui au sens de la mise en œuvre de la politique de la cité.*
Mais le DGS reste attaché aux valeurs du service public, et à la mise en œuvre du projet. La question du parti ne se pose pas.

L'Épicentre : *Un désaccord peut néanmoins arriver ?*
Hélène Mauranges : *C'est vrai, dans ce cas, la fonction publique autorise la mutation sans motif. Les postes politiques sont plutôt ceux de directeur et chef de cabinet. Ce n'est pas le cas du DGS.*

L'Épicentre : *La collectivité fonctionne-t-elle sur le mode de l'entreprise ?*
Hélène Mauranges : *Ce n'est pas une entreprise comme une autre. Elle optimise ses finances mais ne cherche pas le bénéfice. Elle est au service de…*
Elle ne doit surtout pas se scléroser. Par les fusions, elle se renouvelle et c'est là, l'une des missions les plus enthousiasmantes du DGS.

Stéphane de Laage

> *« Le DGS doit faire preuve de pédagogie, dire ce qui est faisable et ce qui ne l'est pas, et finalement garder le cap »*
>
> *Hélène Mauranges*

LIV'IN HOME

DÉMÉNAGEMENTS

S'OCCUPE DE TOUT

PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS

POUR LES PARTICULIERS

- Déménagements toute distance
- Garde meubles
- Vente de matériels de déménagements

POUR LES PROFESSIONNELS

- Transfert administrations et industriels
- Stockage d'archives, garde meubles

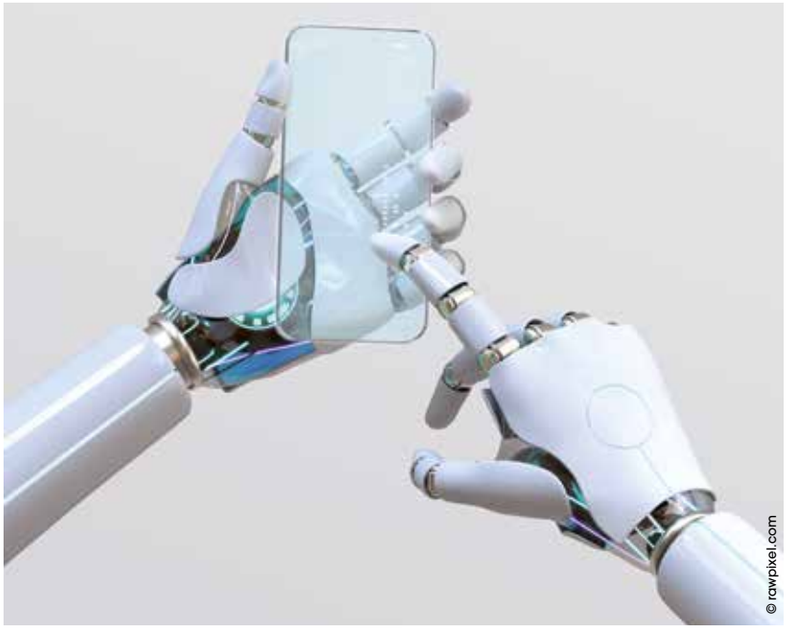
Liv'In Home

51, rue André Boulle 41000 Blois

directionbtoc@livinhome.fr

Tél : 02 42 44 00 00 • 06 23 71 27 74

Les nouvelles technologies, partout dans nos vies


© rawpixel.com

Les technologies, qui font évoluer notre mode de vie sont désormais « *nouvelles* » en ce sens qu'elles se développent grâce au volume de stockage des données, à la rapidité de leur traitement et de leur transport par la fibre optique, les satellites et le wifi.
Labos publics et privés se lancent de nouveaux défis pour des applications toujours plus inattendues. Plus de sécurité et de sobriété dans nos transports, moins d'intrants dans l'agriculture, plus d'automatisme et de domotique, de télémédecine, de textiles intelligents et d'exosquelettes motorisés.
Les nouvelles technologies sont partout dans nos vies.

Dossier réalisé par Stéphane de Laage

Cédric Villani, brillant mathématicien et député fait volontiers l'éloge de l'Intelligence Artificielle. Chemise à jabot, redingote et montre à gousset, le titulaire de la médaille Fields soigne l'anachronisme. Après avoir longtemps fait hésiter les mathématiciens des pays les plus avancés, l'Intelligence artificielle est devenue une évidence aux yeux de tous. Au point de l'avoir simplifiée à l'extrême par l'acronyme « I.A ». Cédric Villani en convient : « *la Chine investit en milliards sur le sujet quand l'Europe compte encore en millions* ». C'est dire que nous avons du retard, la France en particulier. Monsieur le député-scientifique sait de quoi il parle pour avoir été prié par un ancien Premier ministre, Edouard Philippe, de faire un rapport sur la question.

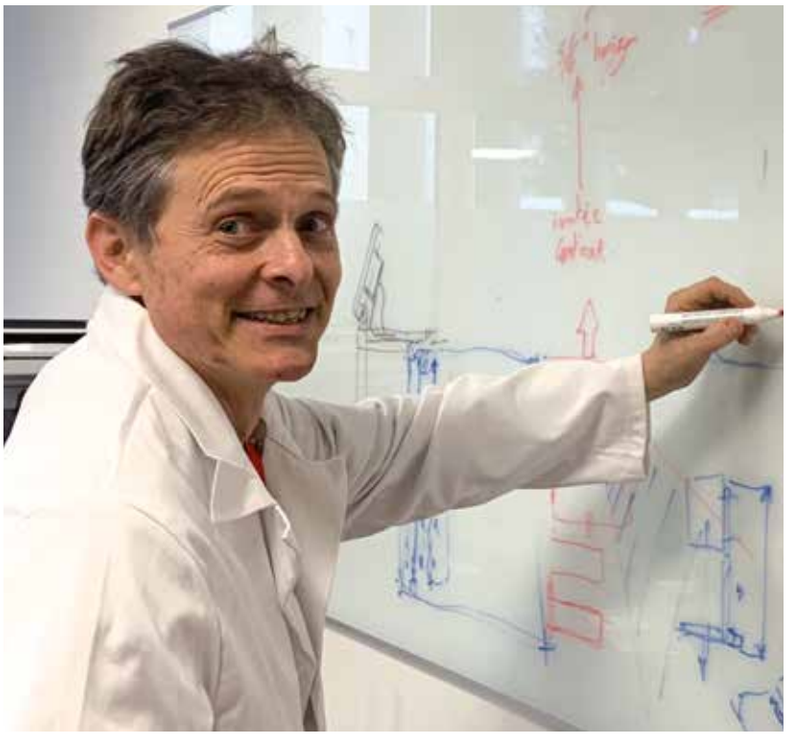
Cédric Villani, brillant mathématicien et député fait volontiers l'éloge de l'Intelligence Artificielle.

« *L'IA est à l'évidence une porte d'entrée vers le futur, disait-il alors. Mais la recherche a de nombreux défis à relever en ce sens, dont celui de l'interopérabilité* ». La France est en effet douée en mathématique, en biomédecine et en physique… ces domaines doivent maintenant travailler ensemble pour gagner.
À n'en pas douter, les nouvelles technologies sont le point commun à toute progression.
L'intelligence artificielle sera l'une des composantes majeures de notre développement, au même titre que les données et les algorithmes qui les traitent par millions, et qui ont, elles aussi leur « *petit nom* », les big data !

L'intelligence artificielle : pourquoi, comment ?

Comme le réseau de neurones se construit dans notre cerveau sur la base de l'expérience, l'Intelligence artificielle se forge, elle aussi, à partir de l'apprentissage qu'on suggère à des machines. Elles deviennent *« intelligentes »*, grâce à la somme de données qu'on leur fournit, un peu comme le chien de Pavlov !

Fréderic Ros est professeur associé à l'université d'Orléans, chercheur au laboratoire PRISME et directeur de l'IndustryLab.
Il regrette que les entreprises ne s'emparent pas suffisamment de l'IA, mais convient que de nombreux domaines économiques se sont approprié une forme d'intelligence artificielle. La médecine, le juridique, la finance, la logistique, la voiture autonome, l'agriculture ou les communications… rien ne lui échappe. Le secteur bancaire s'en sert pour minimiser le risque d'impayé et de fraude, le marketing pour la reconnaissance faciale et l'optimisation des publicités. Les Chinois ont des modèles prédictifs de la pollution de l'air dans les grandes villes.
« La question est l'utilité du produit ou de l'application ultime que l'on aura avec cette intelligence créée de toutes pièces. Et naturellement, il faut disposer de datas pour les exploiter à des fins d'IA ». Altavista l'a fait, puis Yahoo avant que Google ne trouve l'algorithme magique qui permet aujourd'hui de surfer sur le Net. *« Souvenez-vous de Dee-blue, qui a battu le champion du monde d'échec de l'époque*, poursuit Frédéric Ros. *On disait alors qu'il n'était pas doué d'intelligence, mais simplement d'avoir su acquérir des millions de combinaisons pour répondre à toutes les attaques »*. Plus tard, d'autres ordinateurs ont eux aussi appris à défier les plus grands joueurs, par l'apprentissage cette fois.
« Les datas sont plus ou moins structurées, explique Frédéric Ros. *Une température, une date, un site internet, qu'importe, nous sommes entourés de datas que nous exploitons. On les définit par cinq mots clefs : volume, vitesse, variété, variabilité et valeur. Pour faire simple, il y a l'ancien et le nouveau monde.*



Fréderic Ros, professeur associé à l'université d'Orléans, chercheur au laboratoire PRISME et directeur de l'IndustryLab.

L'ancien monde, c'est des petites bases de données, la data n'est utilisée que pour valider les hypothèses ; l'expertise humaine a encore le dernier mot et l'on prend ainsi des jours ou des mois pour une décision. C'est le format xls et pptx. Le nouveau monde, lui, ce sont des bases gigantesques. La data ne se contente plus de valider, elle génère les hypothèses, et c'est le software qui a le dernier mot. On décide alors en millisecondes dans des formats infiniment plus complexes : cvs et json ».

L'intelligence artificielle est une classe d'algorithmes, qui inclut l'apprentissage (machine-learning et deep-learning). Une forme de comportement intelligent que l'humain intègre aux machines. Les algorithmes analysent les données pour appréhender une situation. Depuis les années 50, la maîtrise de l'IA s'améliore. On sait industrialiser des solutions d'IA. Désormais, les spécialistes et les informaticiens en particulier, savent utiliser ces briques pour créer des Intelligences artificielles. Des IA qui se sont presque démocratisées. Pour le commun des mortels, encore faut-il s'accrocher aux discours savants.
Fréderic Ros tente de faire simple et explique *« qu'il s'agit de faire apprendre à un système la reconnaissance d'éléments clef, par exemple une molécule toxique. Grâce à l'apprentissage algorithmique, il sera en mesure de faire de la prédiction de toxicité dans des produits »*. On peut imaginer le même résultat pour la prédiction de performance d'une entreprise en fonction de ces données financières. *« Il s'agit d'un apprentissage supervisé. L'homme observe, corrige si besoin pour finalement accorder sa confiance »*. Mais on sait aussi laisser l'algorithme faire seul son expérience. C'est l'apprentissage non supervisé.

Dis, comment ça marche ?
« Le deep-lurning se heurte à un écueil : c'est « l'explicabilité », poursuit Frédéric Ros. Car l'homme a besoin de comprendre. La qualité de l'IA s'évalue à la capacité à prendre une bonne décision. Il est donc essentiel que les algorithmes qui l'ont constituée soient eux-mêmes opérationnels. *« Or ils ont du mal à sortir du cadre dans lequel on leur a appris les bases, autrement dit, à extrapoler. Évidemment, la capacité de compréhension du monde dans lequel on le fait évoluer est très différente de celle du cerveau humain »*. Et Frédéric Ros de prendre l'exemple de la voiture autonome pour laquelle on se posera longtemps la question de la règlementation juridique. *« Dans une situation de risque ultime, la voiture décidera-t-elle de tuer ses passagers pour préserver le piéton, ou l'inverse » ?*
Mais sachez qu'il y a peu, Google a passé le test de Turing avec succès. Un observateur n'a pas su différencier un humain d'un robot dans une discussion téléphonique. Voilà qui fait réfléchir….

> *« L'intelligence artificielle est une classe d'algorithmes, qui inclut l'apprentissage »*

Le quantique, c'est magique

Qu'on se le dise, les nouvelles technologies en matière de data et de calcul sont prêtes et assurément disruptives ! Autrement dit, rien ne sera plus comme avant. Les entreprises qui se sont attelées au sujet ont fait le choix de la vitesse.

C'est IBM qui semble être en tête de ce qui ressemble à un challenge mondial. Le Quantum System One, l'ordinateur quantique supraconducteur, est déjà installé à Kawasaki City au Business Incubation Center. Issu d'une collaboration de plusieurs années entre les universités japonaises et l'industriel américain, il doit permettre aux chercheurs japonais de réaliser leurs expériences quantiques dans des domaines qui vont de la chimie à la finance.
Google suit de près. Il est sur les rangs pour être en tête parmi ceux qui font évoluer la science. Avec des chercheurs des universités de Princeton et de Stanford, les scientifiques ont travaillé à la simulation d'un cristal temporel, autrement dit un état de la matière qui n'existe pas à l'état naturel. Où l'on voit que la recherche quantique nous emmène à des années-lumière de notre imaginaire de terriens. C'est pourtant à l'aube du 20e siècle que la physique quantique a vu le jour, grâce notamment à Planck, Einstein et Bohr. Force est de constater que les évolutions sont foudroyantes et font froid dans le dos.
« *L'idée de ces recherches est d'aller toujours plus vite dans les calculs et la transmission,* explique Christophe Brizot, Head of HPC et Big Data chez Atos France. *(HPC pour high performance computing). La 5G, et bientôt la 6G ne préfigurent rien d'autre que la fibre sur nos téléphones* ». Dans la course à l'information, l'essentiel tient en trois points : la quantité d'informations stockables, la vitesse à laquelle on sait les transférer, et enfin, la capacité à les « *processer* », c'est-à-dire à les traiter.

Christophe Brizot, Head of HPC et Big Data chez Atos France.

On parle actuellement de « *Pétaflop* », soit 10 puissance 15, ou un million de milliards d'informations traitées par seconde !
C'est l'ordinateur Séquoia d'IBM qui détient ce résultat phénoménal.
« *Ajoutons que dans la vie réelle, les sources sont hétérogènes,* précise Christophe Brizot. *Il faut donc les unifier, les transcoder pour les rendre compatibles* ». Pointe alors, pour le commun des mortels l'inévitable question « *pour quoi faire* » ? Il fallait qu'un ordinateur puisse exécuter ce que l'homme ne peut envisager à l'échelle humaine. « *De tels calculs prendraient des centaines d'années, y compris pour nos ordinateurs les plus affutés,* explique Christophe Brizot. *Les supercalculateurs font gagner un temps précieux à l'humanité* ». Très bien, mais avec quelle finalité ? « *Le quantique résoudra les algorithmes les plus complexes, et sont très attendus dans la médecine par exemple, et plus particulièrement dans le décodage des génomes donc le séquençage de l'ADN* ».
Le quantique trouvera aussi des domaines d'application dans le monde de l'automobile, de l'aéronautique et même la création de nouveaux matériaux. Pour l'automobile, il s'agit de générer ou d'associer les matériaux qui permettront de stocker plus d'énergie encore. Les batteries sont la première limite des voitures de demain.
Ces machines sont encore perfectibles disent les observateurs les plus affinés, mais dans dix ou vingt ans, assurent-ils, ces imperfections seront gommées. Voilà qui promet !

Le digital à marche forcée

Qu'on le veuille ou non, le digital est entré dans nos vies et nos entreprises. Impossible d'y échapper, pas même de le refuser. Au point qu'on vient en aide aux plus fragiles, ou réfractaires, pour que personne ne reste en marge du progrès.

Franck Bataille est chef d'entreprise spécialiste du numérique, élu à la CCI de Loir-et-Cher en charge du numérique. « *La digitalisation, comme l'accompagnement sont en marche,* dit-il, *alors surtout, ne pas jeter ce qui existe et fonctionne déjà. La CCI a son rôle à jouer. Il faut aider, par des cours à distance, des accompagnements en visio, en prenant la main sur un ordinateur à distance* ». La CCI a d'ailleurs recruté un Conseiller Numérique et digitalisation de l'entreprise.
Il y a 25 ans, l'informatique était faite pour les comptables et le secrétariat. La pénétration est désormais transverse dans l'organisation de l'entreprise : planning, logistique, gestion RH (coffre-fort, demande de congé, absence et bulletin de salaire), elle est partout. Les nouvelles générations sont en attente d'outils plus conviviaux. Le COVID nous a poussé vers le télétravail et donc la mutualisation des personnes pour un même poste. Les jeunes sont demandeurs et même les quinquas y trouvent leur intérêt.
Des questions nouvelles se posent alors : pourquoi garder les bulletins de salaire et les relevés de compte ?
Le numérique est sans doute le plus gros levier de progression pour l'entreprise comme pour les services administratifs. L'État lui-même a tout digitalisé.
Les métiers de service sont les plus gros consommateurs d'informatique, et les services support vivent la révolution de l'automatisation de leurs tâches. Par exemple les factures fournisseurs, la lecture, le traitement et leur imputation automatique. « *La facture électronique sera obligatoire dès 2023, poursuit Franck Bataille. Beaucoup de PME vont avoir besoin d'aide, dès lors qu'on abordera les flux documentaires automatisés qui vont se ranger tout seul au bon endroit* » ! De quoi faire peur à plus d'un dirigeant. Mais le flux automatisé à 100% n'existe pas. Resteront les litiges et les factures non conformes. L'humain reste pour la relation fournisseur et le recouvrement.

Ces robots qui nous veulent du bien

Les robots et les cobots (bras articulés dans les usines) prennent les tâches subalternes et laissent le minutieux et la valeur ajoutée à l'humain. Chez Engie Solutions, on y travaille d'arrache-pied. Ils contribuent à l'industrie du futur ; la robotique et l'intelligence artificielle qui la servent sont déjà bien avancées. Avec cette technologie, les industriels cherchent à supprimer les mouvements répétitifs, parfois dangereux, en particulier le déplacement de charges lourdes. « *D'une façon générale, il faut confier au robot les basses besognes et garder les tâches nobles pour l'Homme* ». Une façon de redonner du sens au

travail, y compris dans les ateliers, et bien sûr d'éviter les TMS (troubles musculo-squelettiques) et les arrêts maladie qui les accompagnent.
Si le robot est désormais capable de travailler en parfaite sécurité à côté de l'homme, grâce à ses *« yeux »*, il sait aussi travailler seul, en temps masqué. Par exemple en préparant le stockage et le rangement des pièces détachées.
« La digitalisation change notre façon de faire, insiste Franck Bataille. *Elle ne licencie pas. Ces mêmes personnes deviennent responsables digital ou informatique, des métiers qui n'existaient pas ».* Exemple avec le Community manager, au service de la communication des entreprises sur les réseaux sociaux. Autrefois vus comme des électrons libres, ils sont devenus essentiels. On ne dit plus n'importe quoi sur les réseaux, il faut une vraie maîtrise.

Franck Bataille est chef d'entreprise spécialiste du numérique, élu à la CCI de Loir-et-Cher en charge du numérique.

Ces « appli » dont on ne se méfie pas

Maîtrise aussi pour le tracking publicitaire par le téléphone. Vous n'en rêviez pas, le digital l'a fait quand même. *« Dans un centre commercial, vous téléchargez une appli pour avoir accès aux offres du moment, détaille Franck. Les balises Bluetooth vont faire des "push" grâce à la reconnaissance des mobiles qui passent à proximité des bornes wifi. La MACadress (Media Access Control), entre en œuvre, grâce aux paramètres techniques qui permettent de suivre l'appareil de façon anonyme ».* Intéressant pour connaître le trajet des gens chez l'annonceur : combien de personnes passent devant ce panneau publicitaire ? Gestion de flux, pour la pub mais aussi pour savoir où placer des toilettes et les sorties de secours. *« N'y voyez pas que de la malice. Les caméras thermiques qui comptent les gens, c'est aussi intéressant pour les jauges et la sécurité ».* Alors, vidéo protection ou surveillance ?
« À coup sûr on ira plus loin dans les propositions et la personnalisation, prévient enfin Franck Bataille. *Avec les cartes de fidélité et la carte du magasin notamment, car on est dans un monde d'acceptation. L'humain est fainéant, il accepte tout, et vite, y compris les cookies. Car tout est écrit dans des documents si longs qu'on ne les lit plus ».*
« Si c'est gratuit, c'est toi le produit ». Cet adage n'a jamais eu autant de sens. On a des valets et des servantes numériques, ils s'appellent Uber Eats et Amazon. La demande est là, et qu'importe le prix.
Les usagers sont pourtant très sensibles à la sécurité de leurs données. La cyber sécurité est la question du moment. Les entreprises doivent investir absolument pour prévenir les fuites de données sur des sujets sensibles.

PUBLI INFORMATION

Création de sites Internet et référencement local : Smaash, l'offre clé en main à destination des TPE et PME

Afin d'accompagner la digitalisation des TPE et PME, l'agence Arkheus lance son offre Smaash de création de sites Internet et de référencement local et ouvre une nouvelle antenne dans le Loir-et-Cher.

Bien que dramatique, la crise du COVID-19 a aussi été riche en enseignement. En effet, les confinements successifs ont mis en évidence une sous-digitalisation des plus petites entreprises. C'est en partant de ce constat que l'agence digitale parisienne Arkheus a décidé de créer Smaash - une nouvelle offre guichet unique de création de site internet et de référencement local à destination des TPE et PME - et d'ouvrir une nouvelle antenne dans le Loir et Cher.
« Nous avons pris le temps d'échanger avec des entrepreneurs et de comprendre ce qui les empêchait de sauter le pas du digital. Le temps, les compétences et les coûts étaient les principaux obstacles. Nous avons donc simplifié au maximum le processus de création d'un site Internet sans rogner sur la qualité et la performance et avons imaginé des offres clés en main à prix abordables. » explique Emmanuelle Lazko, co-fondatrice d'Arkheus. L'implantation d'un bureau Smaash à Vendôme est ensuite devenu une évidence. *« Habitant le Loir-et-Cher depuis 20 ans, il était normal pour moi de proposer en priorité cette offre aux entreprises du département pour accompagner leur développement ».*

Emmanuelle Lazko, co-fondatrice d'Arkheus.

Smaash permet aux entreprises de réaliser rapidement et simplement un site Internet esthétique, performant et optimisé pour les moteurs de recherche. L'offre se démarque de ses concurrents par sa tarification forfaitaire sans engagement comprenant la maintenance du site et un module de référencement local. L'offre basique débute à 79€* HT / mois et se décline en plusieurs formules (forfait essentiel à 149€* HT, forfait premium à 199€* HT et forfait sur mesure).
À noter : Pour les entreprises qui le souhaitent, Smaash propose aussi des prestations de publicité digitale locale (Google Ads, Facebook Ads, Instagram Ads…).

**Hors frais de création*

Pour plus d'informations :
Smaash – 65 rue du Change
41100 Vendôme
Tel : 09 88 19 43 00
www.smaash.io
contact@smaash.io

Cybersécurité, la guerre économique est engagée

La cyber sécurité est désormais positionnée parmi les sujets majeurs du numérique. Elle a fait irruption dans nos vies en même temps que la transition numérique.

Si le risque n'est pas documenté, on estime qu'en 2018, 50 000 PME françaises ont été victimes d'attaques plus ou moins impactantes. *« Et ça ne fait qu'augmenter,* observe Laurent Olivier, directeur de la transition numérique et citoyenne de la Région Centre-Val de Loire. *Nous ne donnons pas de ligne de conduite pour inciter les entreprises à ne pas payer les rançons ; ce n'est pas notre rôle, mais assurément, le business doit être lucratif ».*

Alors comment se prémunir des attaques, quand toutes les données et les savoirs sont sur les réseaux ? *« Il est essentiel que les usagers aient confiance. Pourtant, on s'est laissé déborder, admet Laurent Olivier. Les hôpitaux se font attaquer, comme les organismes publics et les entreprises. C'est une guerre économique qui est engagée ».*

On se souvient qu'en 2012, Angers métropole fut attaquée et en blackout durant plusieurs jours, le temps de trouver la panne et de reconstruire. Accès aux bibliothèques, cantines ou électricité. *« Au-delà de l'impact financier, poursuit Laurent Olivier, c'est la fuite de données et la poursuite des services publics qui sont en jeu. On pense bien sûr aux transports publics, à la santé, aux données administratives ».*

Apprenez qu'il existe des *« fermes à Troll »*, endroits où les gens sont payés pour envoyer de fausses informations pour déstabiliser un pays, en injectant des *« malware »* et des *« rançongiciels »*. La Russie paye des hackers pour attaquer, ne serait-ce que des téléphones portables. On l'a vu récemment avec celui du président de la République, Emmanuel Macron. Alors forcément, le Gouvernement rit jaune. Pour défendre ses entreprises et son intégrité, réagir en cas d'attaque, elle mandate l'ANSSI, agence pour la sécurité des systèmes d'information. Cette dernière a installé des structures régionales pour s'adapter à la spécificité du terrain. Jean-Manuel Gaget en est le délégué pour le Centre-Val de Loire.

Laurent Olivier, directeur de la transition numérique et citoyenne de la Région Centre-Val de Loire.

Guillaume Crepin, conseiller régional

Culture et maîtrise du risque

Comment défendre le réseau de TPE et PME, les collectivités publiques et les particuliers ? Comment faire acquérir et diffuser la culture de la maîtrise du risque ?

Enfin, comment accompagner les victimes ?

En novembre dernier, le sujet était au cœur de l'hémicycle du conseil régional. Guillaume Crepin, conseiller régional, a présenté la feuille de route. *« Il faut associer l'ensemble des acteurs publics et privés (entreprises, écoles, associations, collectivités) autour de ces enjeux,* dit-il, *pour porter un territoire de confiance capable de s'adapter et de se protéger ».*

Un comité régional d'orientation cyber devrait être créé. Il regroupera des entreprises de services numériques (ESN), universités, organismes de formation, la Gendarmerie, des laboratoires de recherche, des startups, des représentants des collectivités et des services de l'État. Dès janvier 2022, une plateforme régionale sera opérationnelle pour que chacun puisse appeler et être accompagné. 1M€ sur trois ans y sera consacré, dans le cadre du plan de relance. Le recrutement d'agents, formés par l'ANSSI est également prévu. Ils donneront dans un premier temps une information de premier niveau, avant de mettre la victime en relation avec des spécialistes, souvent des entreprises locales clairement identifiées, qui prendront le relais. *« La plateforme sera opérationnelle dès le mois de janvier, en collaboration avec GIP-RECIA (Centre de ressources régional du numérique) pour les collectivités et Dev'up pour les entreprises »*, conclue Laurent Olivier.

Précision de Guillaume Crepin, *« la Région s'engage à soutenir l'innovation, la recherche et la formation pour accompagner la transition vers un territoire cyber résilient ».*

Télémédecine, expert-dépendante

Dans les campagnes de France, il est souvent difficile de trouver un médecin spécialiste et le matériel qui va avec à moins d'une heure et demie de voiture. Le Loir-et-Cher ne fait pas exception à la règle, et c'est là précisément que le docteur Éric Lefevre a créé il y a dix ans bientôt, le concept d'acte à distance et son entreprise.

L'échographie est le premier acte médical avec 30 millions d'interventions par an. Cœur, urologie, grossesse, musculature et tendons, elle demande des compétences très pointues en robotique médicale. Adecotech s'est spécialisée dans la robotique médicale, en particulier l'échographie à distance. Nicolas Lefevre est ingénieur en informatique et en électronique. En additionnant ses compétences à celles de son père, il travaille au développement de ce qui semble être une réponse à la désertification médicale. L'entreprise a conçu et fabrique le robot qui permet de manipuler la sonde à distance. Il faut bien un opérateur assistant, un infirmier par exemple à côté du patient, mais le médecin spécialiste, lui, peut être à l'autre bout du monde.

En 2005, le Dr Lefevre participait à une étude clinique avec le CNES, le CHU de Tours et l'Université d'Orléans. Les essais étant concluants, Adecotech voit le jour, le CNES et le groupe IDEC restent au capital !

Les nouvelles technologies conjuguent dans ce cas précis, la

robotique et la transmission de données. Elles pallient le manque cruel de médecins, dans les campagnes, dans les Ehpad et parfois dans les hôpitaux. *« En période de Covid, la télémédecine est même devenue le télétravail de la médecine, observe Nicolas Lefevre. On ne bouge ni les patients, ni les résidents des Ehpad, ni même les médecins »*.
Ces derniers sont aux quatre coins de la France, partenaires d'une société de télé imagerie. Certains sont à la retraite, amoureux de l'échographie moderne, d'autres en cabinet dans les grandes villes avec de la disponibilité.

Sachons garder l'humanité de la médecine

Le désert médical va souvent de pair avec le désert numérique, où n'existent ni la fibre ni la 5G. *« En dix ans de travail, on a optimisé les flux en comprimant les données, pour un minimum de dégradation d'image.* Nicolas Lefevre est confiant : *On a une bande passante équivalente à celle de l'ADLS standard. Cuivre, satellite, 4G, 5G, tout est possible. Le délai de réception, quant à lui, est de 30 à 40ms, un peu plus que la fibre, mais ce n'est pas le sujet. Car contrairement à l'IRM et le scanner, les images ne pèsent pas lourd »*. Adecotech a même réussi à déployer des systèmes similaires dans le grand nord canadien, où il n'y a pas de transmission du tout. L'entreprise travaille aussi aux États-Unis et en Europe. Elle est même la seule au monde à avoir un système multi spécialité et multimodal normé. *« On est suivis par des concurrents bien sûr,* reconnaît Nicolas, *mais on a trois ans d'avance »*.
L'étape suivante est la miniaturisation de la brique robotique, et l'optimisation de l'intelligence artificielle, indispensable à la médecine dans les prochaines décennies.
Elle permettra de prendre de plus en plus de patients, l'Afrique semble être un terrain évident. *« Mais la télémédecine peut aussi avoir des effets dévastateurs,* prévient Nicolas Lefevre. *La médecine est une affaire de ressenti, elle n'est surtout pas binaire. L'intelligence artificielle va avoir du mal à intégrer le feeling médical. Il ne faut donc pas tout lui donner, mais garder les médecins. C'est une technologie expert-dépendant »*.
L'IA doit par ailleurs avoir des images commentées, polypes, nodules et calculs pour s'enrichir et être capable de faire seule, un diagnostic. Les ingénieurs travaillent le sujet en incluant les outils d'analyse d'image, de deep-learning et big data. Ce qui n'empêche pas les médecins de se former chez Adecotech à l'observation d'images d'affections complexes.
Adecotech emploie dix personnes pour 1M€ de CA.

Nicolas Lefevre est ingénieur en informatique et en électronique.

PUBLI INFORMATION

Quatre projets numériques innovants récompensés par Enedis

ENEDIS L'ELECTRICITE EN RESEAU

Organisée par Enedis, la finale régionale du *« coup de pouce inclusion numérique »* a distingué quatre projets numériques innovants portés par des associations.

« Nous encourageons tout ce qui peut contribuer à l'inclusion numérique », a déclaré Eric Beaujean, le directeur régional d'Enedis, en remettant les prix de l'opération *« Coup de Pouce Inclusion Numérique »*. Ce *« coup de pouce »* s'adresse aux associations qui lancent des initiatives visant à favoriser l'accès aux moyens ou aux services numériques. À l'issue d'une période d'inscription, 12 organisations associatives ont été sélectionnées pour présenter leur projet lors de la finale régionale qui se tenait le 6 décembre, au Lab'O d'Orléans.
Les associations retenues ont eu l'occasion de défendre leur solution innovante devant un jury composé d'Arnaud Hochart, directeur territorial d'Enedis Loiret, Lionel Masson, directeur territorial d'Enedis Eure-et-Loir, Mourad Bennaceur, représentant du GIP RECIA, et Vincent Refray, représentant du Hub Lo, le Hub territorial d'inclusion numérique de la région Centre-Val de Loire.
Le jury a sélectionné quatre projets qui ont été récompensés par des prix. Le premier prix, d'un montant de 4 000€, est allé à l'association *« Femme 41 »* pour la création d'ateliers d'accompagnement numérique dans le Loir-et-Cher.
Le second prix, d'une valeur de 3 000€, a été remporté par *« Re-Boot »*, basée à la Ferté-Saint-Aubin (41) qui reconditionne du matériel informatique afin de le mettre à disposition d'associations ou de particuliers à prix réduits.
L'association des amis du Musée d'Art religieux de Blois a reçu le troisième prix d'une valeur de 2 000€. Le projet réside dans la création d'une borne interactive facilitant la découverte du musée par des personnes en situation de handicap.
Enfin, le quatrième prix, d'une valeur de 1 000€, a été remporté par le *« SAMU numérique »* de Tours qui anime des ateliers pédagogiques et reconditionne du matériel informatique.

Les associations lauréates du « coup de pouce » ont reçu leur prix le 6 décembre au Lab'O d'Orléans.

Les prix ont été remis par Eric Beaujean, directeur régional d'Enedis, en présence de Guillaume Crepin, conseiller régional délégué auprès du Président du Conseil régional chargé du numérique, et de François Millien, président du Mouvement Associatif.

Enedis partenaire de Hub Lo

En marge de la remise des prix, une convention de partenariat a été signée entre Enedis et Hub-Lo, le hub territorial d'inclusion numérique de la région Centre-Val de Loire. Ce concentrateur s'inscrit dans la poursuite du projet *"Numérique pour tous en Centre-Val de Loire"*, mené par un collectif de réseaux régionaux composé du CRIJ, du GIP Récia, de la Ligue de l'Enseignement, du Mouvement associatif Centre-Val de Loire et du Conseil Régional. Des objectifs qui rejoignent ceux d'Enedis, partie prenante dans l'amélioration du développement des usages du numérique pour tous.

Spacetrain, on voudrait tellement y croire !

Les ingénieurs du projet rêvent d'une navette interurbaine, en sustentation à 700km/h sur un rail. Et voici que renaissait en 2017, le projet d'aérotrain entrepris il y a 50 ans par Jean Bertain, et dont il ne reste, au départ d'Orléans, que le rail de béton qui servit aux premiers essais.

Emeuric Gleizes, qui reprend le projet, concentre cette fois des systèmes robotiques autonomes et de l'intelligence artificielle ; ce dont Bertain ne disposait pas.
Les ingénieurs maîtrisent désormais la sustentation par coussins d'air, l'énergie d'une pile à hydrogène, l'aérodynamique et la propulsion par un moteur linéaire de 3MW. Le projet passionne les partenaires publics et privés, laboratoires et industriels. « *Le modèle définitif,* explique Emeuric Gleizes, *prévoit de transporter jusqu'à 250 passagers pour les liaisons interurbaines de 100 à 500 Km* ».
Certes, d'autres projets sont à l'étude dans le monde, comme l'Hyperloop d'Elon Musk, qui ambitionne de propulser les voyageurs à 1 200 Km/h dans un tube électromagnétique. Des monorails circulent déjà au Japon et en Corée. Mais Spacetrain est incontestablement le modèle de transport de ce type le plus réaliste.
Mais alors que la Région et l'État semblaient apporter leur soutien à Spacetrain, reste à obtenir le droit d'utiliser l'ancien rail de béton. Et ce n'est là que la partie visible des complications administratives. La demande semble toujours bloquée sur le bureau des Domaines (actuel propriétaire), donc du ministère des finances à Bercy.
Agacé, Emeuric Gleizes, le fondateur et dirigeant de Spacetrain expliquait clairement que si l'administration française n'était pas assez réactive, il pourrait être tenté de répondre aux appels de pays étrangers qui s'intéressent au projet. Mais depuis, l'entreprise s'embourbe dans des problèmes de gestion qui l'ont même récemment conduite devant les tribunaux.
Spacetrain est pourtant la concentration de trois projets techniques que ses ingénieurs mènent de front : les coussins d'air, la pile à combustible et le moteur à induction linéaire. Alors, notre pays est-il prêt à accompagner nos ingénieurs ?

Emeuric Gleizes, fondateur et dirigeant de Spacetrain.

Il pleut des algorithmes

Les agriculteurs les plus aventureux sont en lien avec les offreurs de technologies. Entre eux s'établit un dialogue pour le développement des futurs outils de l'agriculture. Un dialogue qui fait peur à certains et en enthousiasme d'autres.

La culture de la terre est-elle compatible avec les technologies digitales, l'informatique et les big datas ? Dans l'appellation AgreenTech Valley, en français : « *la Vallée numérique du végétal* », il y a quelque chose d'antinomique, et pourtant. Qui prétendrait s'affranchir du potentiel digital, des images de télédétection, des capteurs embarqués et drones de surveillance ? Si l'agriculture semble encore hésitante, nombreux sont les acteurs qui acceptent et revendiquent parfois, une profession qui entre dans le troisième millénaire.
L'agriculture n'échappe donc pas aux nouvelles technologies. D'autant que la chimie et les intrants sont tombés en disgrâce alors que le besoin de produire n'a pas changé, bien au contraire. Il faut donc adapter les machines et les outils. C'est ce que fait la société allemande Lemken. Les charrues, bineuses, scalpeurs et autres herses rotatives de sa production, sont désormais guidés par des caméras embarquées, ce qui permet de travailler mécaniquement, et à grande échelle, des sols en agriculture bio. Là où l'on pensait que seule la main de l'homme pouvait être efficace, désormais des caméras embarquées, des logiciels et l'intelligence artificielle font merveille !
Et au-delà de ces nouvelles performances, la Station météo iQblue-Clara aide à « *piloter* » les cultures. Implantées et positionnées par GPS, elle prend des mesures sur la parcelle : température à cinq et vingt centimètres sous la surface, mais aussi en aérien, ainsi que l'hygrométrie dans la biomasse et la pluviométrie sur la partie haute de la sonde. Les données sont communiquées à un serveur qui les traite. L'agriculteur reçoit alors un bulletin dont la précision indique bien plus que la météo. Victor-Emmanuel Regnier est expert de cette station : « *Il s'agit de connaître les phases propices au développement des maladies, et ainsi de déterminer quand et comment appliquer les intrants, les optimiser et en mettre le moins possible* ».
Cette technologie fait appel à 25 algorithmes qui tournent et simulent le comportement des stomates ; lieu de passage du dioxyde de carbone sur les feuilles.
« *Par l'expérimentation, on connaît les cycles de développement des maladies et des champignons, et l'on prédit les phases de risque* ».
Pour protéger les variétés sensibles à l'Oïdium par exemple, les vignes, pommes de terre et oignons, les agriculteurs recourent à des produits phytosanitaires très chers, jusqu'à 800€/litre.
Avec les modèles algorithmiques proposés, issus de telles stations, ils parviennent à décaler voire annuler l'application de ces produits. À15 litres par hectare, le calcul est vite fait, tant pour les finances de l'exploitation que pour l'impact sur les sols. Merci les nouvelles technologies !

Raidnight 41, la nuit du coureur

Encore jeune, la Raidnight 41, course nocturne en Vendômois, s'est déjà taillé une solide réputation dans le monde grandissant de la course à pied. Près de 900 concurrents sont attendus le 22 janvier prochain, entre La Ville-aux-Clercs et Naveil, pour une épreuve quasi « 100 % nature ».

C'est à un véritable voyage au bout de la nuit auquel les organisateurs de la Raidnight 41 vous convient la nuit du samedi 22 janvier 2022, pour une course à pied entre La Ville-aux-Clercs et Naveil, aux portes de Vendôme. L'épreuve n'a fort heureusement rien à voir avec l'œuvre noire de Céline. Pas de risque non plus d'y croiser Harry Powell, le prédateur incarné par Robert Mitchum dans le film culte de Charles Laughton. À la Raidnight 41, convivialité et esprit de fête sont de mise : feu d'artifice au départ, buffets froid au départ et chaud à l'arrivée, vin chaud au relais… Tout est mis en œuvre pour que les concurrents passent un moment agréable. Qui n'en reste pas moins sportif ! et piquant, dans le froid de janvier. Après un départ à 19h30, les concurrents solos devront parcourir en autosuffisance au minimum 24,5 km pour rallier l'arrivée, et jusqu'à 41,4km pour les plus héroïques. Originalité de cette épreuve, les participants peuvent en effet décider – pendant la course même – d'allonger, au gré de leur forme et de leur motivation, la distance, en parcourant, en sus du parcours principal, de une à quatre boucles optionnelles (respectivement de 3,8, 3,1, 6,1 et 3,8 km). En les prenant toutes, les plus courageux tutoieront donc, à quelques centaines de mètres près, la mythique distance du marathon (42,195km).

« 100 % nature »

Les conditions n'auront toutefois rien à voir avec la ligne droite des Champs-Élysées, chère au marathon de Paris. *« Nous avons totalement renouvelé le parcours, en essayant de chasser au maximum le bitume »*, explique Thierry Louste, qui préside le club du Marathon du Perche Vendômois (MDPV), organisateur de la Raidnight 41. Les coureurs emprunteront ainsi majoritairement chemins et monotraces techniques (85 %), qui peuvent se révéler redoutables, notamment si la pluie (donc la boue) est de la partie. Des conditions qui n'effrayent pas – et même séduisent – un public toujours plus nombreux. *« Nous espérons cette année encore entre 800 à 850 participants, ce qui fait sans doute de la Raidnight 41 l'une des toutes premières courses du département »*, précise celui qui est directeur d'agence bancaire *« dans le civil »*. Un résultat remarquable compte tenu de la jeunesse de l'épreuve – *« c'est seulement la 4e édition, celle de l'an passé ayant dû être annulée à cause du covid »* –, du contexte, mais aussi des distances proposées. En peu de temps, la Raidnight 41 s'est bâti une solide réputation dans le monde des *« traileurs »* de France et de Navarre, ces coureurs à pied qui délaissent les courses sur route au profit des sentiers. L'épreuve n'est d'ailleurs pas sans retombée pour l'économie locale : *« Lors de la dernière édition, les coureurs venaient d'une trentaine de départements. En dehors de locaux, beaucoup en profitent pour passer le week-end en Vendômois »*, détaille Thierry Louste.

L'épreuve… de l'organisation

Pour les 37 membres du club, le côté sportif de la course réside dans son organisation : formalités administratives, recherche de sponsors, recrutement et formation des bénévoles, organisation matérielle (dont la double rotations de 5 bus pour acheminer les participants au départ), promotion (notamment sur les autres courses, comme au marathon de La Rochelle)… *« Tout est sur les rails »*, assure néanmoins le président. Le club est, il est vrai plus, que rodé, lui qui a accueilli plus de 2 200 coureurs et 3 000 personnes lors de la dernière édition des *« Traces du loup »*, course qui précédait la Raidnight 41. Thierry Louste relève en outre que *« les inscrits sont déjà plus nombreux que les années précédentes. D'expérience, nous allons avoir un regain d'inscriptions ces prochains jours, avant l'augmentation du tarif au 1er janvier. Mais, comme toujours, les participants s'inscriront surtout lors des trois semaines précédant le départ »*.

Les membres du club n'en oublient pas pour autant de s'entraîner collectivement deux fois par semaine. Quatre d'entre eux – dont le président, 27 marathons au compteur – viennent même de terminer la redoutable *« Diagonale de fous »* de la Réunion (160 km, avec près d'un kilomètre de dénivelé positif). Ils y ont retrouvé le fondateur – et toujours membre – du MDPV, désormais *« réunionnais » : « Ludo le fou »*.

F.F

Renseignements et inscriptions : ***raidnight41.fr***

Tarif : 29€ avant le 31 décembre, 32€ au-delà pour la course solo.

L'épreuve peut se courir en duo (13 et 11,5 km hors boucles) ou avec son chien (sur le parcours principal uniquement). Elle est également ouverte aux marcheurs (pas de barrière horaire sur le parcours principal).

Salles de réalité virtuelle : une immersion décuplée, un engouement réel

En famille, entre amis ou entre collègues : la réalité virtuelle est une activité simple et accessible à tous. Anniversaire, enterrement de vie de garçon ou de vie de jeune fille sont autant d'occasions de découvrir le concept. Le principal enjeu est de fidéliser une clientèle en proposant régulièrement de nouveaux jeux adaptés à la demande.

Equipés d'un casque de réalité virtuelle et de deux manettes, les possibilités de jeux pour les clients sont multiples. Dans la salle orléanaise Virtual Room, pendant une heure, les joueurs peuvent voyager sur la Lune, participer à un escape game dans une pyramide égyptienne, ou encore incarner un zombie prenant possession d'un laboratoire ! À Tours, dans la salle Virtual Xperience, les clients peuvent utiliser un simulateur de voiture, descendre un grand huit, ou encore participer à un combat de boxe.

Une tendance récente

Un casque de réalité virtuelle est composé d'un micro et d'une oreillette permettant aux joueurs de communiquer entre eux ainsi qu'avec l'animateur qui met en route le jeu et suit la partie. Le joueur doit également tenir dans ses mains deux manettes lui permettant de prendre et lâcher des objets dans le jeu. *« Grâce à la réalité virtuelle, tout le monde passe un bon moment. Il y a un effet waouh en mettant le casque ! »* affirme Julien Saint-Bauzel, propriétaire de la salle orléanaise.

La réalité virtuelle est une technologie présente en France depuis peu de temps. Virtual Room Orléans a ouvert ses portes en décembre 2017. C'était la troisième salle de la marque à ouvrir après Bruxelles et Paris. Virtual Xperience, située en plein centre-ville de Tours, près de la gare SNCF, a été inaugurée en juin 2020. La réalité virtuelle est rapidement devenue une véritable tendance. Ces salles sont souvent complètes le week-end et pendant les vacances scolaires. Elles conseillent d'ailleurs à leurs clients de réserver un créneau sur internet ou par téléphone avant de se rendre sur place.

Attirer une clientèle la plus large possible

La clientèle des salles de réalité virtuelle est très diverse. Beaucoup de couples, de familles et de groupes d'amis viennent tester cette nouvelle activité, avec évidemment beaucoup de jeunes et d'étudiants. *« La moyenne d'âge est située entre 25 et 30 ans »* affirme Nicolas Barbier, créateur de Virtual Xperience. Mais, cette activité reste accessible à tous et réunit toutes les tranches d'âge. *« Quatre personnes résidantes d'un EHPAD sont venus dans notre salle. Elles ont adoré l'expérience ! »* s'amuse Julien Saint-Bauzel. Les entreprises, qui n'hésitent pas à privatiser une salle le temps d'une journée, peuvent aussi organiser des sessions de jeu pour leurs salariés.

Julien Saint-Bauzel et Aurore Delbonnel, propriétaires de Virtual Room à Orléans.

À Orléans, les trois jeux proposés sont exclusivement destinés aux salles Virtual Room. Ces jeux sont créés par un studio de production spécifique à la marque. À Tours, la salle travaille en partenariat avec Ubisoft, célèbre entreprise de création et de distribution de jeux vidéo. On y retrouve donc des jeux professionnels développés, édités et adaptés à la réalité virtuelle par Ubisoft comme Assassin's Creed.

La salle orléanaise propose depuis décembre 2020 la location d'une trentaine de casques de réalité virtuelle. Chaque casque est accompagné d'un guide d'utilisation et d'une quinzaine de jeux. Il faut compter 60€ pour six heures de location et 80€ pour 24 heures. Cette solution est très avantageuse pour le client qui ne souhaite pas acheter un casque neuf, mais aussi pour l'entreprise dont l'investissement est vite rentabilisé.

M.Y.

Les salles de réalité virtuelle dans la région Centre-Val de Loire

De gauche à droite : Teddy Rambault, apprenti, Nicolas Barbier et Nicolas Touillet, deux associés à l'origine de la création de Virtual Xperience à Tours.

Dans le Loiret, les joueurs peuvent choisir parmi trois salles toutes situées dans l'agglomération orléanaise. La première, Virtual Room, se situe dans la commune de Saran, au nord d'Orléans. Les deux autres, Jump Virtual Arena et VR Zone 45 se sont installées dans la ville d'Orléans. En Indre-et-Loire, Virtual Xperience est la seule salle de réalité virtuelle du département.

Un nouveau rendez-vous gourmand au Controis-en-Sologne !

Le jeune Chef Jonathan Lemaire se lance dans une nouvelle aventure. Il vient d'ouvrir son restaurant à Fougères-sur-Bièvre, Avarum est le nom de cette adresse prometteuse.

Depuis quelques années, le Loir-et-Cher se dote d'une nouvelle réputation de destination gastronomique. Entre institutions et jeunes pousses, le département regorge de belles pépites. C'est certainement poussé par cette dynamique que Jonathan a répondu, il y a deux ans, à l'appel d'offre de la communauté de commune du Controis-en-Sologne pour l'aménagement de l'ancienne auberge de Fougères-sur-Bièvre. Un projet un peu fou et courageux avec cette crise sanitaire qui s'est concrétisé avec beaucoup d'émotion, le 15 décembre, avec l'ouverture du Restaurant Avarum.

C'est au pied du château, dans la rue principale du village, que l'on perçoit l'élégante bâtisse. Dès l'entrée, la décoration est sobre dans des teintes chaudes boisées avec des sofas qui vous invitent à vous détendre en dégustant un verre. Les couleurs chaleureuses de la salle de 28 couverts oscillent entre le gris clair et le rouge. Une vitre permet de voir le chef travailler en cuisine de sa table. Au programme des réjouissances, une cuisine raffinée à partir de produits frais et locaux. Midi et soir du mercredi au dimanche, ce jeune chef de 27 ans propose une cuisine française légèrement teintée d'une couleur asiatique. Adepte de la cuisson Tataki qui consiste en une cuisson express pour ne saisir que l'extérieur de la viande ou du poisson, les mets mi-cuits mi-crus offrent des saveurs fraiches et délicieuses. Que votre choix se fasse sur un menu de 3, 4 ou 5 plats, vous saliverez certainement sur « *L'huître et le poireau grillé, pomme Granny Smith, huile verte végétale, émulsion au combawa* », « *Le Foie gras mi-cuit, chutney poire de région à la cannelle, transparence de poire* » ou encore « *le Filet de Bœuf, purée de panais, légumes glacés, embeurrée de choux frisé, pétale de choux de Bruxelles* ».

La volonté de Jonathan Lemaire est d'offrir un voyage culinaire dans un cadre classe avec un esprit convivial et de partage. C'est une cuisine moderne et inventive d'un chef qui a fait ses armes à l'auberge de la Caillère à Candé-sur-Beuvron, au restaurant des Hauts de Loire à Veuzain-sur-Loire, au Grand Café à Avoriaz, au café de Paris à Biarritz ainsi qu'au Pinocchio de Cheverny lorsqu'il était étudiant. Les amoureux d'expériences culinaires gourmandes ne devraient pas être déçu !

S.M.

avarumrestaurant.fr

NOUVEAU LEXUS NX HYBRIDE OU HYBRIDE RECHARGEABLE

CONÇU POUR DEVENIR MYTHIQUE.

Gamme Nouveau Lexus NX : consommations mixtes combinées (L/100 km) et émissions de CO_2 combinées (g/km) selon norme WLTP : de 1 à 6,4 et de 22 à 145.
*Vivez l'exceptionnel.

LEXUS ORLÉANS 30 bis rue André Dessaux 45400 Fleury-les-Aubrais 02 38 81 38 00
lexus.orleans@groupebernier.com • www.lexus-orleans.fr
Lexus Orléans

Tout part d'une rencontre avec… Quelques réflexions philosophiques pour positiver en 2022 ! Par Annie Huet de l'Espace Culturel E.Leclerc >portecôté de Blois

*Prix public éditeur : la loi ne permet pas de publier les prix E.LECLERC en dehors de la surface de vente

La philosophie est enfin à la portée de tous ! Il suffit d'avoir envie de reprendre confiance en soi, d'aller vers les autres, d'écouter ses intuitions, de vouloir calmer son mental, de prendre le temps de vivre pour que ces petits livres à prix doux trouvent leur place dans vos vies. Vous vous amuserez, vous apprendrez plein de choses, vous deviendrez savant et en ressortirez, sinon plus heureux, du moins plus détendu. Positifs en diable, ces essais vous donneront furieusement envie de les partager.

« Les petites voix »

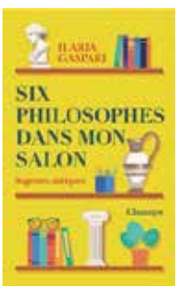
de Christelle Lauret (Leduc poche) 8,90 euros*

En sous-titre on lit *« Quand l'intuition toque à la porte d'un cerveau rationnel »*. Et si vous écoutiez la petite voix intérieure qui vous souffle de suivre une direction inattendue ? Dans ce livre tout est simple et concret. Page 169, la jeune chercheuse vous recommande de dire *« Stop au blablatage mental et émotionnel, pour sortir de quelque chose, il faut y entrer »* et de citer Bob Marley *« Emancipez-vous de l'esclavage mental, personne d'autre que nous ne peut libérer nos esprits »*. Du bon sens, des anecdotes, des conseils et de la bonne humeur.

« La confiance en soi, une philosophie »

de Charles Pépin (Pocket) 6,95 euros*

Charles pépin est écrivain et philosophe. Il cherche du côté des sages, des psychothérapeutes, de l'expérience des grands sportifs et artistes mais aussi des anonymes pour démythifier la confiance en soi. L'auteur nous dit page 11 que *« se faire confiance, c'est garder son cœur d'enfant, une âme d'enfant dans un esprit d'adulte »*. Il nous donne aussi quelques pistes pour accéder à cette philosophie : cultiver les bons liens, s'entraîner, s'écouter, s'émerveiller, décider, admirer, passer à l'acte, rester fidèle à son désir, mettre la main à la pâte…



« Six philosophes dans mon salon »

de Ilaria Gaspari (Champs) 8 euros*

Plongez dans ces pages à la fois érudites et pleines d'humour et vous comprendrez que la philosophie pourrait bien être utile à votre bonheur. Illaria Gaspari, jeune docteure en philosophie, se lance le défi de prendre au mot les penseurs de l'antiquité. En six semaines elle revisite six école philosophiques (pytagoricienne, éléatique, sceptique, stoïcienne, épicurienne et cynique) et c'est jubilatoire ! Page 20, elle admet qu'elle a étudié la philosophie *« comme une science morte »* mais qu'elle devrait la laisser lui *« apprendre quelque chose »*.

« Prendre soin de la vie »

collectif (J'ai lu) 8,90 euros*

« Prendre soin de soi, c'est se préparer à prendre soin des autres » souligne en couverture Christophe André. Ce livre réunit les plus grands noms des neurosciences, de la méditation, de l'écologie, de la philosophie et de l'architecture. Ils donnent chacun les clés pour être davantage présent à notre vie en s'inspirant de la solidarité de la nature. Et un cahier pratique en fin d'ouvrage vous mettra sur la voie pour vivre la vie dans toutes ses dimensions. Et page 233 vous lirez que prendre soin de la vie dès la naissance est une urgence.

« Facile, l'art de réussir sans forcer »

de Ollivier Pourriol (Michel Lafon poche) 5,65 euros*

Ollivier Pourriol était venu à l'Espace Culturel et nous avait enchantés par sa gentilllesse, son sourire et sa bienveillance. On visualise d'emblée la scène qu'il décrit dès la page 7. Pourquoi s'échiner à coucher des enfants un brin excités pendant un dîner entre amis. Après tout *« se coucher tard et s'endormir heureux sur le canapé, ça fait de beaux souvenirs. Alors, pourquoi lutter ? »* Dans ce petit traité de l'art de réussir sans forcer, vous croiserez des philosophes, des écrivains, des artistes et même un cuisinier ! Atteindre son but, c'est ne pas le viser…

« On est foutu, on pense trop »

du Dr Serge Marquis (Points) 7,90 euros*

Offrez-vous cette édition spéciale en tirage limité de la méthode best-seller pour apprivoiser et calmer son mental. Quand on sait que le sous-titre de ce mignon manuel est *« comment se libérer de Pensouillard le hamster »* on sait qu'on va s'amuser tout en apprenant à ne plus se faire souffrir avec des banalités. Il suffit de s'adonner à la méditation, de faire un peu le ménage dans le temps présent, d'arrêter de se faire du cinéma et de, comme on le lit page 89, pratiquer *« le sexe et encore le sexe »*. Quand je vous disais que c'était joyeux !

« Ce que j'aimerais te dire »

de Emeric Lebreton (Marabout) 7,50 euros*

En s'appuyant sur des histoires, des poèmes et des citations ce petit livre identifie les attitudes positives, humaines et bienveillantes qui vous aideront à aller mieux. Il offre un immense réconfort et se fait messager pour aider ses proches dans les difficultés de leur vie quotidienne. Si vous êtes *« perdu dans votre vie »* c'est page 15, mais que vous cherchez le bonheur allez page 77. Si vous ne voyez que vos défauts page 39, vous pourrez toujours *« prendre une décision importante »* page 189. Vous trouverez toujours ici *« les mots justes »*.

« Prenez le temps de vivre »

de Haemin Sunim (Marabout poche) 7,90 euros*

« Marquer une pause est salvateur ». Le grand moine bouddhiste, Heanin Sunim propose ici des courts essais, des petits messages, des conseils et des citations sur lesquels on pourra se reposer quand les défis de l'existence nous sembleront trop pénibles. Page 223 vous lirez *« même si votre rêve n'a rien d'exceptionnel, ne le gardez pas pour vous. Le fait d'en parler fait qu'il a plus de chances de se réaliser. »* Il sera aussi question de pleine conscience.

« Le voyage de Pénélope, une odyssée de la pensée »

de Marie Robert (J'ai lu) 7,20 euros *

Vous lirez ce périple comme vous liriez un roman. Elle s'appelle Pénélope, a trente ans et aimerait bien comprendre ce qui lui arrive. Elle quitte amour, travail et ville natale et part en voyage à travers elle-même mais aussi à travers l'histoire de la philosophie. Et elle en donne à chaque page un nouveau visage, particulièrement accessible. Page 132 elle s'étonne *« c'est si curieux de retrouver quelqu'un qu'on aime après plusieurs mois de silence ! »* S'en suit tout un chapitre sur le culte du beau.

« Mon cahier, objectif pensée positive en 12 semaines »

de Cécile Neuville (Solar éditions) 9,90 euros*

Et pour finir un cahier ludique, inspirant et drôle. Adoptez l'attitude magique qui vous permettra de suivre vos envies profondes. Profitez de conseils personnalisés, jour après jour, pour rester positive en dépit du stress et des coups de blues, prenez soin de vous avec des gestes cocooning, une alimentation et une routine de sport énergisantes. Et ainsi boostée vous vous sentirez, comme le suggère la page 67 *« inspirante, courageuse, audacieuse, déterminée, authentique, fière »*. De quoi avancer positivement semaine après semaine.

RENCONTRE LITTÉRAIRE

LEC'ARTS Fonds de dotation L'Espace Culturel >portecôté pour tous les ARTS vous invite à deux rencontres littéraires animée par Annie Huet avec

Clara DUPOND-MONOD
pour son roman « *S'adapter* » (Stock)
Prix Landerneau des Espaces Culturels E.Leclerc 2021
Prix Fémina 2021 • Prix Goncourt des Lycéens 2021
Le mercredi 2 février 2022 à 18h

Claire BEREST
pour son roman « *Artifices* » (Stock)
Abel QUENTIN
pour son roman « *Le voyant d'Etampes* »
(L'Observatoire) Prix de Flore 2021
Le mercredi 2 février 2022 à 18h

© Olivier Roller

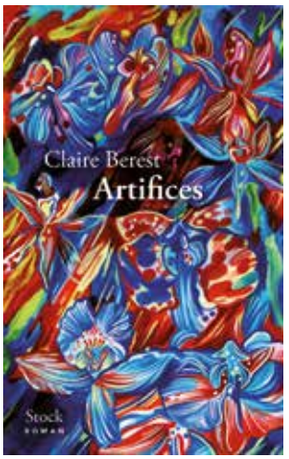
■ Clara Dupont-Mono nous offre l'un des plus beaux livres de la rentrée littéraire 2021. Il y a une écriture d'une finesse et d'une sensibilité rares. Il y a une histoire magnifiquement construite. Quand l'écriture et l'histoire sont au diapason l'une de l'autre, on est pris dans une émotion vivante. Car de vie, il est question à toutes les pages. La vie d'une fratrie qui se resserre autour d'un petit frère dont le corps grandira mais dont l'esprit restera celui d'un nouveau-né.

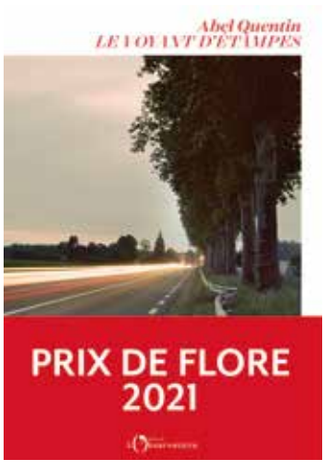
Ce sont les pierres, de la maison de la cour des chemins de montagne, qui prennent la parole. Elles disent comment chacun dans la fratrie s'adaptera à « *l'enfant* » inadapté. « *L'aîné* » est l'enfant blessé qui se prend pour lui d'un amour éperdu. Vient ensuite « *la cadette* », la frondeuse qui dès sa naissance en a voulu à ce frère silencieux et terriblement envahissant qui lui vole son aîné. Enfin, il y a « *le dernier* », venu après, le magicien né avec « *l'ombre d'un défunt* » qu'il aurait aimé connaître.

Un roman sur le pouvoir d'adaptation des enfants. Rien ne sera dicté, ni mieux, ni moins bien. Ils feront comme ils sont. Rien non plus n'est esquivé des difficultés des parents, des rouages inhumains de l'administration, du regard des autres entre pitié, dégoût et curiosité.

Mais tout se joue dans une sensorialité exacerbée qui fait de ce texte une ode à la vie. Lumineux.

AH





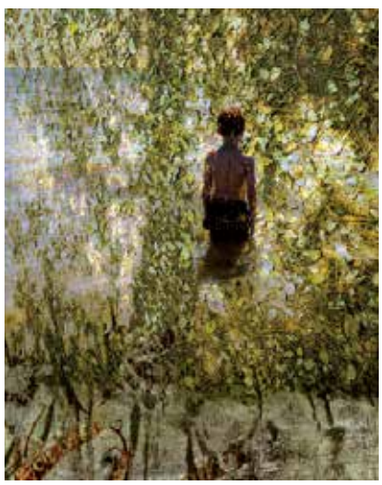
■ Claire Berest est une habituée de l'Espace Culturel de Blois. Son public retrouvera avec bonheur cette belle autrice pleine de fougue. Elle nous revient avec un roman sociétal qui confine au thriller. Elle se lance dans une réflexion savoureuse sur l'art contemporain et en particulier les « *performances* », dont celles de Marina Ibramovic. Elle brosse des personnages convaincants. Il y a Abel Bac, flic paumé récemment mis à pied, les femmes qui gravitent autour de lui, dont Camille, une collègue qui ne le lâche pas, et Elsa une voisine étrange. Sans compter un cheval rare retrouvé au milieu d'un musée célèbre. Des indices égarent Abel pris au piège d'une vengeance qu'il essaie d'oublier depuis longtemps.

Sur les recommandations de sa compagne… Claire Berest eh oui, nous avions reçu en 2019 Abel Quentin pour son 1er roman « Sœur ». Son écriture parfaitement maîtrisée nous saisit à nouveau. L'auteur nous plonge dans une fiction qui distille tant d'éléments de réels qu'on y croit dur comme fer. Le héros, « *un de ces retraités qui boivent seuls et s'incrustent dans les conversations* » essaie de terminer sa thèse sur un obscur Robert Willow, poète américain qui viendra trouver la mort sur les routes de France en 1960. S'en suit le portrait drôle, désabusé et acide de toute une génération au travers de ce personnage accusé de terrorisme intellectuel, et qui va être victime d'une vraie cabale sur les réseaux sociaux.

AH

(cocktail, nombre de places limité, pass sanitaire et masque obligatoires, ***réservation indispensable*** *au 02 54 56 28 70 ou auprès de nos hôtesses)*

LEC'ARTS Fonds de dotation L'Espace Culturel >portecôté pour tous les ARTS vous invite à découvrir l'exposition de



Sylvaine PONROY « *Eblouissements* » Photographies et détournement
Exposition du 12 janvier au 10 mars 2022
Rencontre avec l'artiste le samedi 29 janvier 2022 de 15h à 18h

■ Sylvaine Ponroy vient d'arriver dans la région. Elle a trouvé de quoi s'émerveiller dans le viseur de son appareil photo. Elle restera ici, me dit-elle. Moi, je reste plantée là, devant ses images. Je suis happée. Tout me parle dans ces entrelacs oniriques de nature et de lumière. Je me raconte des histoires. Il suffit de ça, une rencontre un beau jour de l'automne dernier, pour faire naître l'envie d'une exposition.

Sylvaine Ponroy a toujours conjugué un travail d'artiste plasticienne à son travail photographique. Dans un cadre sensible et poétique, ses projets sont à la croisée de la photographie, du dessin, de la gravure. Les voies sont multiples.

« Qui n'a pas ressenti ces moments d'éblouissement, un matin sans crier gare, les couleurs du ciel, l'inclinaison d'une fleur, un vaste paysage, le frémissement du vent. Espace temps aboli. Nous comprenons d'un coup que tout nous est donné, il se fait dans l'âme un grand silence. Équilibre.
Je surprends tout un monde derrière mon appareil photo. Je me penche sur les herbes folles des bas-côtés, l'éclat de l'eau au détour des chemins. J'envisage les cycles de leur vie, les caresse, les presse. Je tire le suc de leur vitalité et fait miens leurs parcours. »

AH

LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL
VOUS SOUHAITE **UNE ANNÉE**

2022

RÉSOLUMENT
LOIR & CHER

HARMONIEUSE | OPTIMISTE | AUDACIEUSE

Loir&Cher
LE DÉPARTEMENT

SUIVEZ-NOUS SUR departement41